Piero Pittaro

LA ROSA SOTTO GLI OCCHI

Ricordo di aver letto, oltre vent'anni fa, un romanzo dal titolo curioso. Non rammento con esattezza, ma forse era "La rosa sotto gli occhi".
Semplice la trama. Un uomo aveva sposato una ragazza bellissima. Ma, dopo alcuni anni di ménage familiare, non si accorgeva più della bellezza della moglie. Litigarono, decisero di fare una vacanza separata, completamente liberi. Per farla breve, la vacanza si tramutò in un ossessionante controllo reciproco. Ma poi tutto finì in gloria, e vissero felici e contenti. Da quel giorno, mai più il marito dimenticò di avere una moglie bellissima e fedele.
Questo per dire che a tutti noi capita di avere delle rose sotto gli occhi, e non ce ne accorgiamo. Però se ne accorgono gli altri.
Più prosaicamente di quella storia d'amore, scendendo dal cuore all'addome e risalendo agli occhi, alle orecchie, al naso, al cervello, alla mente, proviamo a fare qualche riflessione.
In ogni regione, in ogni zona, territorio, contrada, insomma quasi in ogni sito di questo nostro Paese, fioriscono delle rose nascoste, ma per noi quei tesori sono spesso invisibili come "la rosa sotto gli occhi". Provate a farci caso, a guardare con occhio più attento, a cercare anche dove sembra non esserci nulla.
C'è voluto del tempo anche a me. Immersi come siamo nel lavoro, nella frenetica, ossessiva e talvolta eccessiva attività quotidiana, non riusciamo a vedere nulla oltre il nostro lavoro, nulla oltre ciò che c'impone di vedere il nostro subconscio, intasato dai problemi quotidiani.
Proviamo invece a toglierci questo vestito – anzi, questa camicia di forza – e liberiamo la mente e tutti i nostri organi di senso. Potremo scoprire cose bellissime, spesso notate ma mai osservate con attenzione, con interesse, col desiderio di scoprirne l'anima.
Qui, in Friuli-Venezia Giulia, di simili occasioni ce ne sono in quantità. Basta guardarsi intorno, dalle bellezze naturali, a quelle della storia e dell'arte. C'è un mare splendido, una laguna incantevole, una pianura piena di sorprese, dove sgorgano fiumi d'acqua sorgiva che ricordano quelli degli indiani d'America. Ci sono le colline con boschi o vigneti, ci sono le montagne per chi vuole sciare, arrampicare o semplicemente passeggiare. Ci sono ancora una fauna e una flora che quasi sempre sfuggono all'osservazione distratta.
Ci sono poi delle bellezze storiche ed artistiche incredibili, in ogni città, in ogni paese, in ogni pertugio.

E ci sono infine le produzioni di eccellente qualità.
Si pensi ai vini, al prosciutto di San Daniele e di Sauris,
al formaggio Montasio, alle grappe, ai dolci e via elencando.
Ma la rosa sotto gli occhi, sinora sfuggita anche al più acuto
osservatore è, non rideteci sopra, l'olio d'oliva.
L'olivo, spesso coltivato in giardino come pianta decorativa,
vegeta invece stupendamente sulle colline fra Udine, Trieste e
l'Istria, nonché in qualche zona della destra
Tagliamento.
Non più olivi sparsi, ma campi interi; oliveti coltivati per
produrre l'olio.
La curiosità della scoperta mi ha spinto a dare
un'occhiata ai sacri antichi testi.
Ho trovato che, una ventina di secoli fa,
la zona del Carso, le colline del Collio e
dei Colli orientali del Friuli, e la conca di
coltura da Caneva a Polcenigo, erano
ammantate di viti e di olivi.
Non mi addentro nella storia dell'ascesa e declino dell'olivo
in questa Regione. Fattostà che c'è, ci vive bene, è in
espansione, e produce dell'olio delizioso. Come può,
si chiederà qualcuno, abitare l'olivo in questa fredda zona
del nord? Nossignori, il Friuli-Venezia Giulia non è così
fredda, tutt'altro.
Questa Regione ha la forma di un mezzo catino, come quello che i
barbieri usavano per pennellare le facce da sbarbare. A nord le catene
delle Alpi e delle Prealpi smorzano i venti freddi. A sud si avverte l'ansa
calda dell'Adriatico. Nel mezzo,la pianura e le colline del Friuli-Venezia
Giulia, dove l'olivo ha avuto e può ancora ritrovare il suo habitat.
Perlamordiddio, non siamo e non diventeremo mai grandi produttori di
olio d'oliva e nemmeno piccoli. Ma piccolissimi, sì che possiamo!
Poco ma buono, anzi pochissimo ma buonissimo.
La rosa sotto gli occhi, appunto

O M M

Questa rivista è pubblicata a cura dell'ERSA - Ente Regionale per la Promozione e lo Sviluppo dell'Agricoltura del Friuli-Venezia Giulia.

Presidente: Franco Frilli
Direttore: Pierluigi Nassimbeni

Direzione e redazione:
33100 UDINE
via Poscolle, 6 - «Casa del Vino»
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Direttore responsabile:
PIERO PITTARO

Direttore editoriale:
Andrea Cecchini

Coordinamento editoriale:
Michele Popolani

Consulenza redazionale:
Eugenio Segalla, Giulio Cesare Testa

Hanno collaborato:
Maria Pia Bonessi, Enzo Santese, Paolo Parmegiani, Elisabetta Brunello-Zanitti, Marina Di Ronco Francescatto, Cesare Govi, Maria Paola Frattolin.

Il comitato di redazione è composto da Franco Frilli, Gianni Bignucolo, un rappresentante dei produttori viticoli, uno dei produttori ittici, e un rappresentate per ciascuno dei seguenti Consorzi: Consorzio del Prosciutto di San Daniele Consorzio tutela del Formaggio Montasio Consorzio tutela del Marchio Gubana Consorzio tutela della Grappa Friulana.

Progetto Grafico: Ferruccio Montanari
Impaginazione: Giovanna Bianchi

Fotografie e illustrazioni:
Archivio ERSA,
Archifoto, copertina, pg. 42-43.
Ursel Borstell, pg. 26.
Foto Elio Ciol, pg. 27.
Foto Ulderica Da Pozzo, pg. 7.
Foto di E. Marquardi, pg. 34, 36, 38, 39
Foto Peressutti Titolivio, pg. 40.
Oscar Serafin, pg. 43, 45.

Stampa e confezione:
Arti Grafiche Friulane

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XIV n. 2.
Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Sped. abb. post. comma 34 art. 2 legge 549/95 poste italiane EPE filiale di Udine
Pubblicità inferiore al 40%
Chiuso in tipografia nel settembre 1996.

In copertina:
Giambattista Tiepolo, *Rachele nasconde gli idoli*, particolare. Udine, Palazzo Patriarcale.

A R I O

I SAPORI

LE AZIENDE

AGENDA 1996

ITINERARI

Maria Pia Bonessi

GIÀ DIMENTICATA, LA COLTIVAZIONE RIPRENDE VIGORE

LA RISCOPERTA DELL'OLIVO

Lasciato per anni ai margini di un mercato dominato dagli oli di semi, ora l'olio extravergine d'oliva italiano si sta prendendo una straordinaria rivincita, anche se per il momento non figura nella prima lista di prodotti che possono fregiarsi del marchio DOP – denominazione d'origine protetta – dell'Unione Europea.

I suoi meriti – confermati da studi rigorosi – si dispensano a tavola, si pesano sulla salute e si fondano sulla sua ricchezza di acido oleico, sull'equilibrato rapporto tra grassi saturi e insaturi, sulla presenza di componenti che favoriscono l'innalzamento dei livelli dell'HDL (il colesterolo "buono") e la diminuzione dell'LDL, (quello responsabile dell'occlusione delle arterie). Contano poi l'abbondanza di elementi essenziali come l'acido linoleico e le vitamine A, D ed E, le sostanze antiossidanti capaci di ostacolare processi chimici dannosi per l'organismo, la sua estrema digeribilità nonché la maggiore resistenza al riscaldamento che consente di concederci fritture più sane, anche se è a crudo che l'olio esprime il massimo delle proprietà nutrizionali. Una serie di ottimi motivi alla base di un crescente interesse per questo alimento mediterraneo, da parte dei consumatori ma anche dei produttori.

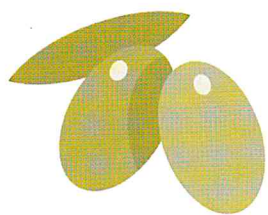
Significativa, in questo senso, l'esperienza del Friuli-Venezia Giulia dove – anche grazie al piano olivicolo decennale promosso dall'ERSA – coltivare olivi è attività emergente che fa proseliti sempre più entusiasti, incoraggiati da una qualità "naturale", spontanea del prodotto, determinata da motivi microclimatici. Una qualità che deve però essere assecondata ed esaltata con adeguate tecniche agronomiche e di trasformazione.

Col variare delle latitudini variano anche i rapporti tra le componenti dell'olio extravergine; si è infatti osservato che agli estremi settentrionali delle aree di produzione il prodotto è più fine, più ricco di acidi insaturi e a bassissima acidità, inferiore alla metà del massimo consentito; i costituenti minori aromatici risultano maggiormente esaltati, e con un migliore complesso di caratteristiche organolettiche. Terra vocata all'olivo, si potrebbe dire, che offre qui condizioni ambientali simili a quelle che vanno quasi in linea di continuità dal Garda alle colline toscane e liguri. Qui l'olivo serba le tracce relitte di una sua presenza secolare e i segni di una storia che, cominciata dalla dominazione romana, torna oggi a un'attualità che fa intravvedere più ampie prospettive di successo.

Ecco il perché di questo primo viaggio attraverso una realtà composita in cui si sommano più profili, e i cui concreti e lusinghieri risultati costruiti negli ultimi anni su una tradizione mai del tutto spezzata s'intrecciano con attendibili promesse. Trieste e la sua provincia – come estremo lembo settentrionale di una penisola istriana ove da sempre si fa olio – tracciano la strada su cui anche il Friuli si è incamminato, riscoprendo il suo familiare legame con l'olivo

Paolo Parmegiani

SE IL BUON GIORNO SI VEDE DAL MATTINO...

L'OLIVICOLTURA, ANCORA MARGINALE, HA GETTATO LE PREMESSE DELLA SUA ESPANSIONE

La coltura dell'olivo, un tempo diffusa in tutto l'arco collinare del Friuli-Venezia Giulia, trascurata dopo il freddo l'inverno del 1929 e abbandonata quindi definitivamente con lo spopolamento delle campagne nel secondo dopoguerra, negli ultimi dieci anni ha ripreso a far parlare di sé. Perché si sta recuperando questa coltura antica, sicuramente dimenticata in molti comprensori da un punto di vista tecnico, ma ancora viva, seppur come lontano ricordo, nella civiltà contadina di alcune zone?

Molti sono i fattori, nessuno forse prevalente, che hanno contribuito al rilancio. Innanzitutto un ritorno alla terra dopo anni di abbandono, col recupero di zone marginali attraverso una coltura che possa offrire un prodotto pregiato e richieda un impegno di manodopera meno pressante rispetto ad altre: una coltura dunque che bene s'inserisce nel part-time venutosi a creare nella mutata struttura dell'economia rurale della regione, specie in quelle zone difficili dove più marcato era stato l'esodo. Un altro fattore di rilievo è legato alla dieta mediterranea, che trova nell'olio di oliva un elemento essenziale; la divulgazione medico-scientifica e l'interesse della Comunità Europea hanno fatto il resto.

Da ultimo, ma solo in termini di tempo, c'è stato il fattore d'immagine: similmente a quanto già succede in altre realtà italiane, anche qui l'olivo si sposa bene alla vite e all'arte: e su questo tipo di marketing alcune grosse aziende agricole stanno investendo parecchio.

Qual'è oggi l'effettiva entità del fenomeno olivo in Friuli-Venezia Giulia? La zona di diffusione segue l'intera fascia collinare che ad arco si distende da Caneva e Polcenigo fino a Muggia, passando attraverso le colline moreniche, i colli orientali, il Collio ed il Carso. In tale panorama è possibile individuare il Friuli e la Venezia Giulia come due grandi zone diversamente caratterizzate. Mentre nella provincia di Trieste, per motivi climatici e per ragioni culturali (la coltura prosegue infatti naturalmente a sud lungo la costa istriana e dalmata) l'olivicoltura è sempre stata presente, in Friuli invece si è ripartiti da zero, avendo i pochi olivi rimasti solamente una funzione paesaggistica. Nel comprensorio triestino, in dieci anni, la superficie investita a olivo è più che raddoppiata, passando dai 26 ettari del 1983 ai 55 registrati nel 1994; in Friuli, nell'arco degli ultimi 5 anni, sono stati messi a dimora oltre 60 ettari.

Due realtà, dunque, profondamente diverse: da una parte Trieste che, con una tecnica di coltiva-

zione e una tradizione ormai consolidate, si sta avviando a chiedere la DOC per il suo prodotto; dall'altra il Friuli, che seppur giovane nei riguardi di questa coltura, ha ricchezza di terreni e potenzialità produttiva elevate.

Anche a livello di prodotti il rapporto fra le due zone cambia: se oggi Trieste produce il 98% delle olive della regione (2500 quintali nella campagna 1995-96, con una resa del 15,5%, pari a 450 di olio), è verosimile credere che fra 10 anni il rapporto con il Friuli potrà essere del 50%. Le produzioni nell'area triestina potranno raggiungere i 4000 nel giro di pochi anni ed è probabile, se non vi saranno fattori di turbamento, che nell'intera regione fra un decennio potranno essere raccolti 10000 quintali di olive.

Tali quantitativi sono ben poca cosa rispetto ai 25 milioni di quintali annui mediamente prodotti in Italia, soprattutto se confrontati con quelli di regioni come la Puglia, la Calabria e la Sicilia che assieme contribuiscono a realizzare oltre il 60% del prodotto nazionale.

A fronte di tali quantitativi tutto sommato modesti, si ravvisa la volontà di fare un prodotto di qualità elevata, capace di crearsi nicchie di mercato e così di spuntare prezzi remunerativi.

L'impulso decisivo all'olivicoltura friulana è stato dato dall'ERSA (Ente regionale per la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura) che alla fine degli anni Ottanta ha avviato un progetto olivicolo decennale, nell'ambito del quale sono stati già messi a dimora più di 40 ettari in circa venti aziende: 2 ettari in provincia di Pordenone, 10 a Gorizia, 25 a Udine e 4 a Trieste. Dai primi impianti realizzati è già stato possibile ottenere alcune indicazioni colturali, anche se le conclusioni scientifiche in termini di scelta varietale, pratiche colturali e analisi delle produzioni necessitano ancora di anni di studio.

A livello varietale, nella provincia di Trieste prevale la cultivar *bianchera* autoctona che rappresenta più del 50% delle piante, mentre nel Friuli sono state messe a dimora soprattutto varietà tipiche della Toscana *(leccino, maurino, moraiolo, pendolino)* e del Lago di Garda *(grignano, casaliva, favarol)*. Non esistono infatti, oggi come oggi, varietà tipiche friulane; presso l'Istituto Tecnico Agrario di Cividale è stato realizzato un campo-collezione di piante madri a partire dagli olivi "relitti" ancora presenti in alcune zone del Friuli; da questo patrimonio vegetale opportunamente valutato si potrà giungere, forse fra un decennio, alla definizione di una varietà locale.

Esiste dunque una volontà precisa di rivalutare la coltura dell'olivo nella Regione; molta strada rimane ancora da percorrere per ottenere dei risultati che possano andare al di là di un'attività amatoriale, affinché l'olivicoltura possa inserirsi a pieno titolo all'interno delle produzioni agrarie del Friuli-Venezia Giulia. A tale proposito appare di fondamentale importanza la collaborazione fra tutti gli operatori, siano pubblici che privati, al fine di poter creare quel patrimonio di competenze indispensabili per il successo della coltura

Alle radici dell'olivo

DAL NILO ALL'ITALIA UN PASSO LUNGO UNA MANCIATA DI SECOLI

La *Storia delle piante* del filosofo ed erudito greco Teofrasto (370-287 a.C.) offre una cospicua mole di notizie circa le origini e le caratteristiche dell'olivo, sulla base di una conoscenza che non è stata modificata nelle sue grandi linee durante il corso evolutivo dell'agricoltura fino ad oggi. L'autore rileva che l'olivo coltivato – da non confondersi con quello selvatico, l'oleastro – attecchisce con abbondanza di frutti nel alla distanza di trecento stadi (una cinquantina di chilometri) dal mare; ciò è vero solo in parte e, comunque, non è che una sola delle condizioni necessarie a una coltura redditizia. L'area del Mediterraneo è favorita in questo genere di attività e l'Italia vi spicca per la sua conformazione e per il suo sistema climatico. Come l'olivo si sia diffuso è questione ancora dibattuta e da approfondire, ma in proposito si confrontano varie ipotesi: la più semplice e suggestiva è che gli uccelli nelle loro trasmigrazioni ne abbiano portato i semi, così come sarebbe avvenuto per la vite; la mitologia poi ha attribuito ad Aristeo il merito di averlo fatto apprezzare in Occidente.

Gli studiosi sono concordi nel ritenere che la sua derivazione abbia una precisa matrice orientale, secondo la possibilità che l'*Olea europaea* (nome scientifico dell'olivo coltivato) sia stata importata dalla Siria in Egitto al tempo della XIX dinastia (1345-1200 a.C.). L'ipotesi è plausibile se si pensa che la pianta e i suoi frutti sono già raffigurati su monumenti del periodo precedente, eretti per celebrare la grandezza dei Faraoni. Non è peraltro certo che la valle del Nilo, come sostengono molti, si prestasse ad ospitare coltivazioni di questo tipo.

Le isole dell'Arcipelago Greco hanno poi accolto e moltiplicato l'interesse per l'olivo, introdotto in un secondo tempo con più lentezza nella parte continentale della Grecia. I documenti sono chiari e inequivocabili nella testimonianza di un variegato uso dell'olio: per l'alimentazione, per la cosmesi e per gli usi religiosi e sacrificali.

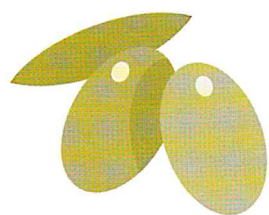
Plinio (nato a Como nel 23 d.C. e autore della monumentale *Naturalis Historia*) riferisce il parere dello storico augusteo Fenestella, secondo cui durante il regno di Tarquinio Prisco (580 a.C.) né l'Italia (cioè il Lazio), né la Spagna né l'Africa (cioè l'attuale Tunisia), conoscessero ancora l'olivo. Nella parte occidentale del Mediterraneo la pianta può esser stata portata dai navigatori fenici e quindi dai coloni greci.

Il cammino, probabilmente, è avvenuto dalla Cirenaica alla Sicilia e all'Italia meridionale; i greci della Campania lo avrebbero introdotto in seguito a Roma ricavandone una cospicua fonte di ricchezza.

Enzo Santese

Maria Pia Bonessi

QUELL'OLIO VENUTO DAL..."CELO"

IL MONTE USELLO È LA CULLA DELL'OLIVO REGIONALE

Si corre fra muretti a secco, rivestiti di edera e di rovi, fra vigneti frammezzati di olivi sparsi, talora centenari ma per lo più di una quarantina d'anni, in un paesaggio animato da cespugli di lavanda e rosmarino e di qualche mandorlo. All'orizzonte si delinea il Monte Usello prospiciente lo stabilimento della Fincantieri, una collina che qui in sloveno chiamano "Celo" (ma si dice Zelo): ci si può inerpicare fra gli olivi, piantati in terreni più o meno magri e dissestati, impalcati bassissimi e lasciati crescere a cespuglione non oltre i tre-quattro metri per renderli meno vulnerabili alle sferzate della bora, e per facilitare la raccolta delle olive, ancora esclusivamente manuale.

È la *bianchera* la vera regina di questi oliveti, una pianta autoctona, vigorosa, resistente al freddo ma non alla mosca olearia. Produce frutti medi a ottima resa, che maturano tardivamente e la cui raccolta va da fine novembre a tutto dicembre. Ma molte altre sono le varietà introdotte successivamente, con tempi di maturazione precoci e con produzioni che bene si fondono con quella di *bianchera,* per quel «mix» che si sta affermando come l'olio tipico di questa terra.

Sul monte "Celo" crescono 5000 olivi di diverse varietà, coltivati da diverse aziende che sono altrettanti laboratori di continua sperimentazione per una incessante ricerca volta a perfezionare ed affinare le tecniche colturali. Dodici ettari sui quali a partire dal 1984 le aziende di Danilo Starec, Roberto Ota, Vitjan Sancin e Zoran Parovel hanno messo a dimora i nuovi impianti.

Sono certamente piccole cifre se rapportate a quelle della coltivazione dell'olivo e dell'impostazione aziendale in altre zone d'Italia; ma questi quattro produttori e pochi altri – forse una quindicina in tutto – rappresentano anche l'indirizzo innovativo che si sta registrando in tutta quest'area che dal litorale muggesano si estende alle colline marnoso-arenacee che abbracciano Trieste, disegnano il territorio di San Dorligo della Valle e scendono lungo la costiera fino alle scogliere di Duino. Per loro la voce olio nell'economia aziendale è importante, sebbene essi rappresentino ancora una minoranza fra gli oltre 300 olivicoltori della zona.

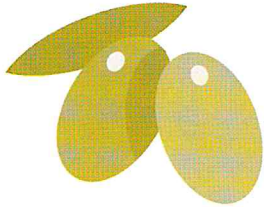
Solo per gli impianti nuovi si può infatti parlare di coltura specializzata. Nella maggior parte dei

casi gli appezzamenti sono ancora molto piccoli, a conduzione esclusivamente familiare e a part-time, con in media qualche decina di piante sovente in combinazione con la vite o altre colture; e la gente che vi lavora – pensionati o occupati in altre attività principali – produce soprattutto in proprio.

Ma la crescita in atto apre interessanti prospettive. Anche perché l'olivo, oltre a sposarsi magnificamente con questo paesaggio, consente l'utilizzo di terreni marginali e rispetto al vigneto richiede meno manodopera (eccezion fatta per la delicata fase di raccolta) tanto da aver sostituito in qualche caso proprio la vite. In quest'ottica appare chiaro che l'olivicoltura può costituire non solo una valida risposta alla gestione del suolo, alla tutela delle aree marginali e al recupero di quelle degradate, ma anche una strada di nuovo sviluppo per gli operatori agricoli, compresi quanti esercitano il part-time.

Queste prospettive portano in campo argomenti importanti come quelli della formazione dei produttori e della commercializzazione, sui quali da tempo si sta impegnando la Cooperativa Agricola di Trieste. Per il servizio di frantoio che offre dal 1984, e per l'azione educativo-didattica e di assistenza tecnica che esplica, essa costituisce un essenziale punto di riferimento. D'altronde è ferma convinzione del suo presidente, Boris Mihalic, e del responsabile del frantoio – il dottor Paolo Parmegiani che per la Cooperativa segue l'assistenza all'ERSA – che proprio con l'olivicoltura sia possibile rilanciare l'agricoltura locale.

Se in questo contesto una carta fondamentale sarà la definizione anche per l'olio della denominazione di origine controllata, importanti sono pure gli aspetti ecologici legati alla lavorazione delle olive. È infatti in atto un progetto sperimentale europeo per il trattamento delle acque reflue derivanti dalle fasi di lavorazione del frantoio, al quale la Cooperativa partecipa gestendo un impianto pilota unico in Italia. Coordinato dall'Università di Milano, tale progetto è stato ideato e condotto da tre istituzioni della nostra regione: il Dipartimento di produzione vegetale e tecnologie animali dell'Università di Udine; il CETA (Centro internazionale ecologia teorica e applicata) di Gorizia, a partecipazione privata e pubblica; la "Chemio Srl – Analysis & Research", piccola azienda privata di Pradamano specializzata in laboratori di analisi e ricerca in campo chimico-fisico e microbiologico per la salute, l'ambiente e l'ecologia. Una circostanza – rara, purtroppo – in cui operatori privati e pubblici della ricerca e del mondo accademico stanno collaborando per un obiettivo d'interesse comune, e con la partecipazione di alcune istituzioni di rilievo internazionale

I GOURMET OLIANO IL PALATO

Il 13 dicembre è la giornata dell'olio extravergine italiano. A indirla sono stati lo scorso anno i ristoratori di "Linea Italia in cucina" con una serie di manifestazioni in contemporanea dedicate all'olio nuovo.
Per l'occasione, "da Toni" a Gradiscutta di Varmo e col coordinamento di Valter Filiputti, che già negli anni Settanta "andava per olio" per riviste specializzate, sono stati presentati piatti confezionati con olio extravergine e bruschette di pane tiepido, senza sale, intinto in vari oli novelli da oliveti di Triese, del Garda e di Toscana. C'era anche uno dei primissimi oli friulani, prodotto dalla cooperativa "Il Melograno" i cui olivi si estendono sulle colline di Tricesimo, alle spalle di Udine. Giudizi lusinghieri hanno accolto i nostrani che – riferisce Filiputti – si sono affermati come ottimi: superbi i triestini, eccellente quello del Melograno.
Come il vino, anche l'olio ha la sua terminologia e i suoi rituali. La degustazione si fa con l'olio puro. Si assume con un cucchiaio o addirittura intingendo il dito e attivando un *risucchio* speciale che consente di "inondare" tutte le papille gustative. Se è essenziale che l'extravergine lasci alla fine il palato asciutto, niente affatto unto (e qui gioca un ruolo importante il livello di acidità), va anche osservato il colore che può assumere tonalità dal verde salvia con toni dorati fino al giallo oro offrendo, se è giovane, sfumature di clorofilla. E poi i profumi e i sapori: di carciofo crudo, un po' acerbo, ma anche di sambuco, peperone, salvia o ... leggermente piccante.

"Per apprezzare tutto ciò – avvertono gli esperti – bisogna imparare a collegare naso e bocca nello scambio delle informazioni: si potranno cogliere sinfonie che rimandano echi pacati, suadenti, larghi e via via più dolci quando l'olio invecchia".
Ogni olio ha il suo fascino, la sua personalità, la sua combinazione ottimale. Quello che si produce da queste parti è ideale sui piatti di pesce, sulle minestre leggere, ma Filiputti suggerisce anche di gustarlo leggermente salato con patate bollite, tiepide o calde, e una polentina di mais, rossa e tenerella. Una ricetta semplice semplice, capace di rivelare il meglio dell'olio d'oliva nostrano

DALL' OLIVA ALLA BOTTIGLIA

Dal Celo a Caneva, attraverso le colline, per legare tradizione e riscoperta, sei storie personali e parallele di vecchi e nuovi olivicoltori accomunati da una travolgente passione per l'olio: un'ebbrezza che neppure il vino può dare. Storie di slanci, di successi già raggiunti e di progetti in qualche caso pensati molto in grande, che tratteggiano i profili aziendali di alcuni protagonisti di una nuova agricoltura. Ma è solo il primo viaggio nell'olivicoltura della Venezia Giulia e del Friuli. Nei prossimi numeri altre aziende racconteranno la loro sfida.

HISTOIRES D'O.

Danilo Starec
San Dorligo della Valle (TS)
Loc. Bagnoli della Rosandra 375
tel. 040/228827

Fra i pionieri del monte "Celo"

Con espressione slovena, di sé dice che gira fra i suoi olivi disposti a bandiera, lassù sul monte Celo, come un *surlo*, "parlando con le olive e le mosche", quelle olearie naturalmente. Segno inequivocabile di innamoramento. Un entusiasmo incontenibile e contagioso, che travolge chiunque parli di olio con lui. Un passato di meccanico navale, e poi in una fabbrica di tabacchi, non ha spento le sue ascendenze contadine che, ora pensionato, fa rivivere nella piccola azienda familiare ereditata dagli avi, dove si prodiga con la competenza di chi lavora per passione.

Suo nonno ha prodotto olio fino al '57 e dell'antenato conserva, orgoglioso, la *pula* – una pietra bianca scavata – dove un tempo veniva conservato l'olio per mantenerne inalterata l'acidità.

Starec ha salvato i vecchi ulivi disseminati nella proprietà e ha piantato nel 1985 quelli nuovi – 850 piante di 35 varietà del bacino mediterraneo – in maniera intensiva; la sua produzione, al momento, si aggira sui 45 quintali, pari a circa 700 litri. Che per lui sono persino troppi...: "Non guardiamo alla resa", dice. Gli sforzi sono tutti rivolti alla qualità, e le operazioni seguono un rituale quasi maniacale: passa tutte le olive appena raccolte; scarta quelle non sane e danneggiate; le dispone nelle cassette traforate senza superare lo spessore di due dita, pronte per portarle al frantoio a molire.

La tempistica è un punto fermo: la raccolta, varietà per varietà, deve avvenire al momento giusto programmando anche i tempi di lavorazione al frantoio affinché il prodotto sia ineccepibile. Tradizione e scienza, si potrebbe dire. Starec attribuisce enorme importanza alla tradizione come fonte di direttive agronomiche, ma chiede parole certe anche alla scienza. Per questo, ha condotto assieme agli Istituti di Difesa delle piante e di Scienza dell'alimentazione dell'Università di Udine una ricerca sulla maturazione delle *cultivar* triestine, tiene contatti con l'Università di Perugia, leader negli studi e nelle ricerche sull'olio di oliva, e ha fatto testare il suo olio all'Istituto oleotecnico di Pescara e al Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid.

Tanta determinazione e meticolosità hanno già fruttato un riconoscimento ufficiale – oltre a quello della sua selezionata clientela di ristoratori – nella affermata manifestazione slovena dedicata agli oli, dove il suo si è piazzato primo. Ma per lui questa è solo una tappa.

Fra i pionieri del monte "Celo"

Roberto Ota
San Dorligo della Valle (TS)
Loc. Bagnoli della Rosandra 357
tel. 040/227019

Anche per Roberto Ota contano le radici familiari. Il punto di partenza è stato quell'ettaro che suo nonno possedeva nella campagna di Bagnoli della Rosandra dove lui oggi è – su mille abitanti – l'unico coltivatore diretto. Poi la decisione, nell'83, d'impiantare tre ettari a olivo con mille piante che oggi danno circa dieci ettolitri.
All'oliveto Ota ha affiancato anche il vigneto a malvasia, terrano, refosco, vitoska e doc Carso in una simbiosi funzionale – sottolinea – a consumi di qualità. Ma il suo impianto ha fatto da battistrada nella zona dove sono poi apparsi un po' dovunque filari di olivi e piante concentrate su piccoli appezzamenti. Forse per qualcuno l'olivo è una moda, non certo per lui che – con la gelata dell'85 – ha perso quattro anni di lavoro ma ha saputo (e voluto) ricominciare. Coltiva *bianchera, leccino, pendolino, maurino, leccio del corno, picheline, grignano.*
È instancabile nella ricerca e nella sperimentazione, "fondamentale – afferma – in una olivicoltura di nuovo giovane nonostante le antiche tradizioni".
Oggi il suo olio – frutto del lavoro dell'intera famiglia, dai genitori Alma e Mario alla moglie Eugenia ai piccoli Urska ed Ilija – è delizioso e non basta a soddisfare le richieste.
Di poche parole, Ota: ti offre un bicchiere di vitoska e lascia parlare quel filo d'oro che si spande sul pane.

Vitjan Sancin
San Dorligo della Valle (TS)
Loc. San Dorligo 360
tel. 040/228870

Si sente un "fruttivinicoltore". La passione per l'agricoltura l'ha dagli anni del liceo, e l'ha coltivata laureandosi in agraria, piantando all'inizio actinidie e pensando agli olivi che gli avevano lasciato il nonno e il bisnonno. Per ritornare alla tradizione locale.
Vitjan Sancin, 43 anni, è dall'84 fra i pionieri del Monte Celo: un esordio messo subito alla prova dalla gelata che l'anno dopo ha distrutto gran parte del patrimonio olivicolo locale, ma che non ha determinato cedimenti. Oggi il suo olio è una magnifica realtà, frutto di circa duemila piante di varietà diverse, destinato in parte all'uso familiare e richiesto soprattutto da ristoratori e da privati che se lo vengono a prendere direttamente in azienda.
Per lui "è eccezionale". Fruttato leggero, non aggressivo, con netto profumo di oliva. Lo dice con orgoglio, venando la voce d'un velo d'ironia per una presunzione che ritiene del tutto giustificata. A sostenerlo sono i fatti, visto che il prodotto dell'annata '94 gli ha fruttato il secondo premio alla degustazione di oli italiani promossa a Pesaro dal Ministero delle Risorse Agricole. Una bella soddisfazione.
Se per il momento i vantaggi sono più morali che remunerativi – "qualunque coltivazione arborea, fa osservare, rende di più specie in queste zone estreme dove elevati sono i rischi di gelate" – è necessario che i produttori lavorino ad arte. "Se non si pensa ai larghi consumi, l'olio – dice Vitjan, autore anche di un trattato tecnico-scientifico sull'olivo – è un economia di nicchia che per andar bene obbliga a non sgarrare mai. Ma è anche vero che non tanto il singolo produttore quanto la zona intera deve imporsi come realtà di mercato pregiata". E allora ? "Bisogna far sapere che da queste parti si producono oli davvero straordinari".

Il Frantoio di Campeglio - Faedis (UD), tel. 0432/470291 c/o Trattoria Alla Vedova (Udine)

L'olio di San Rocco e il frantoio di Campeglio

L'uscita ufficiale è stata proprio un anno fa, a Friuli DOC, dove fu presentata la "vendemmia" '95; ma qualcuno aveva già potuto assaggiarlo nel loro rinomato ristorante Alla Vedova di Udine. A tavola la signora Ida ve lo suggerirà su carni alla brace, filetti di cervo, carpaccio d'Angus, pane fatto in casa... L'olio degli Zamarian, dal colore che ricorda la foglia del salice piangente e dal profumo intenso, è il nuovo fiore all'occhiello dell'azienda di famiglia, la "San Rocco" nata trent'anni fa per il vino, ed ora votata all'olivo con tanto di frantoio. Una evoluzione produttiva dettata dal variare dei consumi ma anche da una contagiosa passione.
L'esposizione tutta a sud, 360 metri di altitudine, terreno argilloso, spazi aperti e ventilati, niente industrie all'intorno, di fronte a quel che resta dell'antico castello di Soffumbergo e, qua e là nel paesaggio, qualche olivo centenario con altri messi a dimora in passato per ornamento o per le olive in salamoia destinate alla trattoria: per fare un vero impianto (oltre 2600 piante, un terzo già in produzione) la scelta si è rivelata logisticamente ottima.
Se ne compiace, dopo i primi lusinghieri risultati, Sandra Zamarian, primogenita di Giovanni, che ha avviato l'uliveto nel 1984 e che con caparbietà non smette di fare progetti e di sperimentare. Come nel tipo di concimazione da adottare, affidata specialmente per le piante giovani a ... una famiglia di pecore argentine. O per quanto riguarda l'installazione del frantoio preceduta da mesi e mesi di documentazione.... perché dall'oliva alla bottiglia il percorso è frutto di natura, tecnica ed arte.

"Il Melograno" Coop. Agr. di solidarietà sociale - Rizzolo di Reana del Roiale (UD), tel. 0432/857169

L'olio del Melograno

Dopo i consensi raccolti in regione, i nostri produttori sono andati a cercarne anche a Spello (Perugia), alla manifestazione nazionale sull'olio d'oliva extravergine.
Alla Cooperativa di solidarietà "Il Melograno" di Reana le cose si fanno con determinazione: le prime piante sono state messe a dimora sulla collina tra il '91 e il '92, e il primo olio è stato quello dell'annata '95: 62 litri da 4 quintali di olive, con una resa del 15 per cento.
Oggi la collina degli olivi – che dà il nome all'olio – offre al sole e alla brezza incessante cinque ettari e mezzo di uliveto e nove di frutteto. L'olio entra nei progetti della Cooperativa (che da otto anni opera per l'integrazione di ragazzi disabili) come coltivazione di nicchia: una strada che potrà dare straordinari risultati. Ne è fermamente convinto il perito agrario Diego Mansutti, direttore della Cooperativa, che prima di iniziare questa "avventura" realizzando il progetto messo a punto dall'ERSA ha seguito un corso sull'olio curato dalla Camera di Commercio di Udine.
Fra le 2750 piante, selezionate tra varietà da tavola e da frantoio, numerose sono quelle locali prese da ulivi che un tempo "abitavano" i pendii orientali che si susseguono da Savorgnano al Torre a Faedis, da Spessa fino al Carso: una scelta funzionale a produzioni scalari per una gestione ottimale dei tempi di molitura, ma anche un contributo sperimentale a ritrovare una olivicoltura più spiccatamente friulana.

Bruno Casagrande, Fiaschetti di Caneva (PN) tel. 0434/77476

Quell'olio che cambia la vita

Nel fare le cose rispecchia il suo cognome e la sua vocazione d'imprenditore industriale. A Fiaschetti, presso Sacile, Bruno Casagrande ha piantato ad olivo venti ettari: novemila piante su una doppia collina terrazzata come un anfiteatro. Ma siccome la proprietà è di 45 ettari, gli olivi prima o poi diventeranno 20 mila. Nel '94 produsse 40 litri, l'anno scorso 6 ettolitri, ma questa stagione forse saranno addirittura 20. E tutto nel suo frantoio seminterrato, acquistato dopo molti sopralluoghi.
Per il suo intervento (una piccola parte fa capo al progetto dell'ERSA) ha scelto un'area abbandonata, una vecchia cava di detriti ricolmata e recuperata alla boscaglia, in una zona dove duecento anni fa l'olivo cedette il passo alla vite dopo una presenza documentata almeno dal Cinquecento. Originario di Vittorio Veneto, nato in una casa arrampicata sul monte il cui terreno ingrato andava ogni anno rimpolpato con terra portata a gerle per coltivarvi le patate, Casagrande la tenacia l'ha imparata fin da ragazzo, e dopo una vita di lavoro all'insegna del fare, passato il testimone ai tre figli, si è riservato proprio quelle zolle ove può continuare la sua sfida in modo nuovo.
Anche Casagrande, come Starec, vive con l'olivo il rapporto privilegiato di chi può coltivarlo essenzialmente per diletto senza farne dipendere il reddito familiare. Ma è pur evidente che nel dialogo quotidiano con quella pianta straordinaria e vigorosa ("può cambiare – dice – il colore e il sapore della vita"), egli esprime la sua filosofia esistenziale, sia che prepari concimi microfoliari, sia che realizzi da sé qualche attrezzatura ad hoc. E da quella casa in cima all'oliveto, fra i castagni e il frutteto abitato da pavoni e conigli, pensa al futuro del verdissimo, dolce e leggero olio dei colli soleggiati di Fiaschetti. M.P.B.

LUCIANO LOCATELLI
E LA SUA "ANGORIS"

UN MODELLO DI TENUTA

La sua è un'azienda modello: 560 ettari tra le colline del Collio, la terra dei vini bianchi che hanno fatto grande il "Vigneto Friuli". Ma per Luciano Locatelli la Tenuta Angoris non è un punto d'arrivo. Da innamorato dell'agricoltura friulana e dei suoi prodotti migliori, Locatelli ha in mente un progetto preciso: contribuire alla crescita dell'agroalimentare regionale valorizzando la tradizione, ma con robuste iniezioni di cultura aziendale.

Così, seguire Locatelli nel suo monologo appassionato significa intravedere quelle che, da qui a qualche anno, potranno essere le caratteristiche dell'agro-alimentare friulano di qualità: «Mio padre Giulio m'insegnò che solo una visione sempre orientata ai risultati, alla fine, paga. La coerenza nelle decisioni aziendali, e l'attenzione costante all'evoluzione dei consumatori, possono dare grandi soddisfazioni, nell'alimentare come negli altri settori».

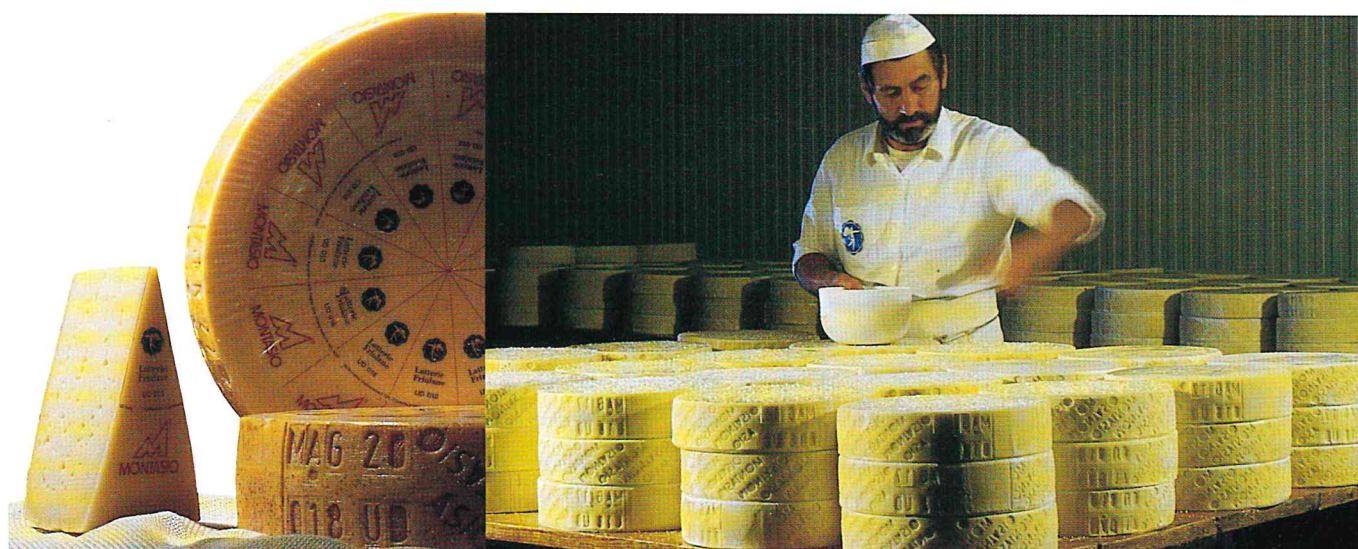
L'amore per i prodotti della terra, nei Locatelli, prevale da sempre. Tanto che 25 anni fa, dopo i successi nella gestione della Ceramica Scala – un'industria portata a livelli di eccellenza – inizia l'avventura di Cormons che trasformerà la Tenuta Angoris in un avanzato modello integrato, in cui convivono l'allevamento di bestiame da latte, la vitivinicoltura e le coltivazioni dell'agricoltura classica.

«Anche in queste attività – spiega Luciano Locatelli – fu mio padre a trasmetterci il gusto della sfida. Una sfida che per lui ha sempre significato reinvestire i profitti in nuovi progetti imprenditoriali, in settori diversi e in città diverse».

Nel caso della Tenuta Angoris, oltre alla logica della diversificazione, ha contato l'attrazione irresistibile verso un mondo contadino in cui riscoprire origini impresse nella storia. Fu l'imperatore d'Austria Ferdinando III, nel 1648, a premiare il suo condottiero Locatello Locatelli con la terra che oggi è diventata la Tenuta Angoris, e che in virtù di questo

fatto é conosciuta come la più antica in regione. «Oggi – continua Locatelli – vigneti e allevamento convivono nella nostra azienda dandoci grandi soddisfazioni. Abbiamo lavorato selezionando e migliorando il bestiame. Con una gestione razionale anche l'agricoltura continuerà ad essere un settore trainante, ma perché questo possa accadere è necessario gestire le aziende in termini manageriali, pensando a costruire strutture dal patrimonio solido, con capitalizzazioni robuste. In altre parole, dobbiamo avere il coraggio di rinunciare ai profitti immediati, perché i risultati importanti non si costruiscono in una stagione».

Questa logica Locatelli l'ha trasferita anche al Consorzio Cooperativo Latterie Friulane di cui è presidente, azienda lattiero-casearia leader in Friuli - Venezia Giulia: «anche nel mondo della cooperazione devono prevalere i criteri economici tipici dell'impresa, e proprio per questo mi sono posto con entusiasmo al servizio del settore lattiero-caseario regionale. Tra il consiglio di amministrazione che determina le strategie ed il management che le attua, è importante che regni la massima armonia, ed è ciò che siamo riusciti a realizzare con successo alle "Latterie Friulane". Oggi abbiamo un gruppo di dirigenti – il direttore Panciera, il direttore commerciale Romanzin, Paloschi e Quero, responsabili tecnico e amministrativo – che gestiscono l'azienda con criteri manageriali. Solo così, e questo vale per tutto l'agroalimentare del Friuli-Venezia Giulia – potremo con-

un mercato in cui le multinazionali straniere hanno una presenza rilevante».

Secondo Locatelli la produzione di latte, che oggi in Friuli-Venezia Giulia ha raggiunto livelli qualitativi di eccellenza, diverrà tanto più efficiente quanto più saranno razionalizzati gli allevamenti: «solo in montagna ha senso mantenere strutture di limitate dimensioni, con l'obiettivo di contribuire al funzionamento di quelle economie».

«I prodotti della nostra regione – conclude – sono genuini da sempre. Qualitativamente si fanno invidiare in tutto il mondo, e la loro tipicità è garantita. E' per questo che le campagne promozionali intelligenti, come quella che all'insegna di 100% FRIULI ha unito i nostri vini, il prosciutto di San Daniele e il formaggio Montasio, sono fondamentali per fare apprezzare ancor di più, in Italia e all'estero, i nostri prodotti migliori»

Elisabetta Brunello-Zanitti

A FAGAGNA
LO STRAORDINARIO
MUSEO DELLA
CJASE COCÈL

PIAZZA UNITA' D'ITALIA
MUSEO CJASE COCEL
PER MORUZZO
VIA RIOLO
VIA FERREA
VIA S.MARIA
PER S.DANIELE
STAZIONE ESSO
PER UDINE

VIAGGIO NEL CUORE DELLA MEMORIA CONTADINA

agagna. Un grappolo di case tra le splendide colline che separano Udine da San Daniele, a una manciata di chilometri dal capoluogo friulano. È nei vigneti di questo borgo che si ritrovano le prime tracce documentate della coltivazione del Picolit, il principe dei vini friulani, che nel Settecento deliziava le corti europee sulle tavole di dogi e di sovrani.

A Fagagna oggi è possibile visitare *Cjase Cocèl*, un museo unico in cui le tradizioni contadine più vere hanno ripreso forma. L'abitazione rurale dei Cocèl – così erano soprannominati i Chiarvesio, antica famiglia fagagnese – è stata restaurata dal Comune per ricostruirvi un piccolo mondo in cui si ritrovano le regole di un tempo.

Cjase Cocèl è il museo del luogo d'origine, della casa friulana di campagna, dove la memoria è conservata e trasmessa. Infatti chi visita il museo ne trae l'impressione di un luogo vivo, una casa abitata dove il tempo si è fermato.

Entrando nel grande cortile, le domeniche in cui il museo resta aperto, si vedono bambini giocare e correre come un tempo erano animati i grandi cortili contadini; in fondo il pollaio con galline e tacchini, il porcile, la liscivaia; qualcuno si ferma all'ombra del grande noce.

La visita comincia in cucina, la *cjase*, fresca e grande, con l'acciottolato di piccoli sassi, il grande tavolo, la madia, il *seglâr* con i secchi di rame, la

vetrina con le foto care alla famiglia, il grande *fogolâr* annerito dal fumo. Una porticina sconnessa dà nel *camarin* con i vasi per le provviste, il vino, i salami appesi.

Al primo piano la camera padronale: il letto preparato con lenzuola ricamate, la cassa con il corredo in vista, la culla di legno e le poche cose che servivano all'uso personale. In un'altra cameretta il letto con i *cavalès* e il materasso di *scartòs*.

La visita continua al pianterreno, nella stanza da lavoro del padrone di casa, dove troviamo un laboratorio per tanti mestieri: gli attrezzi del falegname, il tavolo per il norcino, il banchetto del calzolaio.

A fianco c'è la stalla, con il suo tepore e il suo tipico odore, abitata da un asinello, dalle mucche e dal vitellino. Il profumo intenso del mosto ci fa presagire la cantina, dove possiamo trovare tutti gli attrezzi del vino: il *turcli* e il *foledor*, botti, ti-

ni, imbuti di legno, tinozze e bottiglie vecchissime. Si entra poi in una grande sala che ricrea l'ambiente tipico dell' *arie* con i carri, i finimenti e gli attrezzi usati per la lavorazione della terra e della fienagione. Qui si possono passare in rassegna le tipologie più diverse di zappe, vanghe, rastrelli, picconi, con brevi descrizioni delle loro caratteristiche e del loro uso.

Alcuni pannelli illustrano la struttura dell'azienda-famiglia negli anni Cinquanta, le caratteristiche dei terreni in collina o pianura, le rotazioni colturali, i metodi di aratura. Il percorso consigliato ci porta al primo piano dove apprendiamo la storia dell'aratro e delle sue utilizzazioni; pure legato alla terra è il tema delle fibre tessili, canapa e lino, coltivazioni usuali anche nei nostri paesi, che c'introducono nella sezione dell'abbigliamento. In questa sala il telaio è preparato al lavoro con fili di canapa filata a mano, e nelle vetrine scorre la storia dell'abbigliamento femminile, maschile e infantile. Troviamo i capi semplici che la gente ha donato al museo come testimonianze di un modo di vivere: camicie ricamate, *comès*, vestine di bimbo ricavate dagli abiti delle mamme, *stafetùs* e zoccoletti consunti, fasce con le scritte "tesoro" e "cuor mio", tutto corredato da fotografie esemplificative e schede con la terminologia degli indumenti usati nei nostri paesi dagli inizi del secolo.

Qui trovano posto anche alcuni giocattoli, unici esemplari rimasti della produzione del laboratorio giocattoli di Fagagna, fiorente fino alla prima guerra mondiale e andato distrutto con l'invasione: pochi pezzi trovati in una soffitta che, corredati da una ricca documentazione fotografica, raccontano un'altra pagina di storia del lavoro.

Prima di salire al granaio è d'obbligo entrare nell'aula della Scuola merletti. Infatti, grazie al lascito fatto al museo dalle suore di Maria Bambina, depositarie di quasi tutto il patrimonio della Scuola, è stato possibile ricostruire fedelmente l'ambiente in cui fanciulle e ragazze lavoravano al tombolo per creare delle vere opere d'arte.

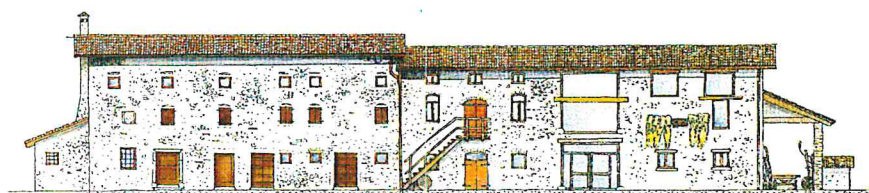
La stanza, dal soffitto basso di legno, è arredata con vari portatomboli, e ciascuno reca il suo tombolo col lavoro già iniziato, pronto ad essere continuato. Durante la visita possiamo vedere le merlettaie al lavoro; alle pareti sono appesi i diplomi della scuola e un ricco corredo fotografico e documentario.

In fondo alla sala troneggia un campionario su velluto di gran pregio che risale alle origini della scuola, quando Cora di Brazzà nel 1892 istituì le "Scuole Cooperative di Brazzà", e Fagagna né fu

la capostipite. Il grande armadio della scuola, aperto, rivela la storia dei fuselli e altri campionari. Una cesta raccoglie i grembiulini bianchi delle merlettaie, così come si vedono nelle fotografie che completano questo settore. Al secondo piano è il granaio, dove ci accolgono il profumo delle granaglie e gli oggetti di un tempo: sgranatrici per le pannocchie, misuratori di quantità, il ***buràt***, le macchine per la prima lavorazione dei bozzoli del baco da seta; inoltre ceste di ogni tipo, setacci, ***scjèpules*** in legno e nasse per la pesca, a testimonianza anche delle attività marginali, quasi hobbistiche, ma usuali in ogni casa.

Varchiamo il cancello in fondo al cortile, e lo sguardo spazia su un piccolo ***broili*** costruito con le caratteristiche di un tempo: al centro un viale affiancato da filari di gelsi, e ai lati di questi tre filari di viti, con i vitigni storici e ormai desueti della zona collinare: il ***noàc***, il ***bacò***, il *clinto* e lo *schioppettino.*

Il ***broili*** era importante per l'economia familiare, in quanto coltivato in parte a orto e racchiuso dalla tradizionale siepe di ***noglârs***, che svolgeva le molteplici funzioni di cornice estetica, frangivento, ma anche fonte di prodotto.

Nell'ampio spazio antistante la *Cjase Cocèl* sono stati ricostruiti, a mo' di quinta, alcuni apparecchi che nel paese rurale erano indispensabili: la trebbia, con la pressa per la paglia, in una tettoia arieggiata su tre lati; il mulino, perfettamente funzionante, dove il visitatore può ricevere un sacchetto di farina per una gustosa polenta, e infine la *farie* del maniscalco con tanto di mantice che soffia sulla fucina, un'ampia serie di ferri per cavalli, asini e muli, l'incudine, il maglio e gli attrezzi del mestiere e, all'esterno della costruzione, la ***glove*** per gli animali da ferrare

COME VISITARE CJASE COCÈL

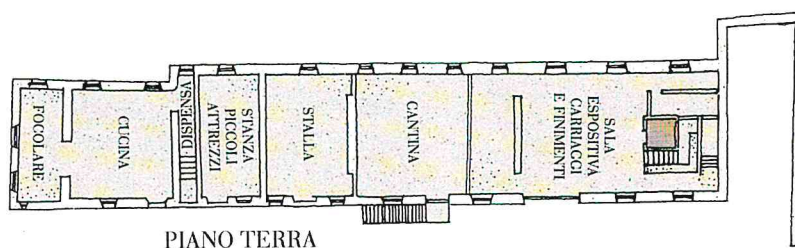
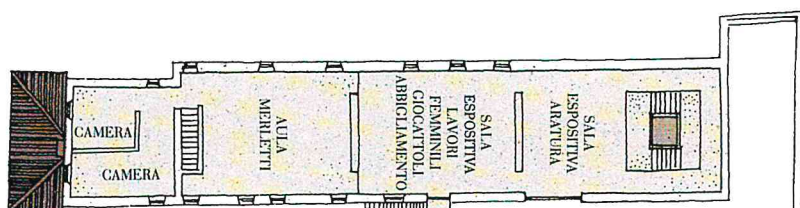
Il Museo è aperto la **domenica pomeriggio** da marzo a novembre.

Orario
primaverile-autunnale
14.30-18.00

estivo
15.30-19.00

Ingressi
L. 4.000 interi
L. 2.000 ridotti

Telefono
0432-801887

Per visite guidate e gruppi scolastici telefonare allo 0432-810354 (Municipio di Fagagna)

L' IMMUTABILE CONSUETUDINE DELLA DISTILLERIA PAGURA

DOVE IL TEMPO SI È FERMATO

Il venerdì pomeriggio, dai Pagura, il bel cortile della vecchia distilleria è più animato del solito. I ragazzi di famiglia rientrano dall'università. Così nei fine settimana, ai rumori della "sala macchine" dove l'alambicco lavora sorvegliato a vista, si aggiungono le voci dell'ultima generazione dei Pagura. Un plotoncino di ragazzi che, quando gli esami all'università non incombono, è sempre pronto a dare una mano.

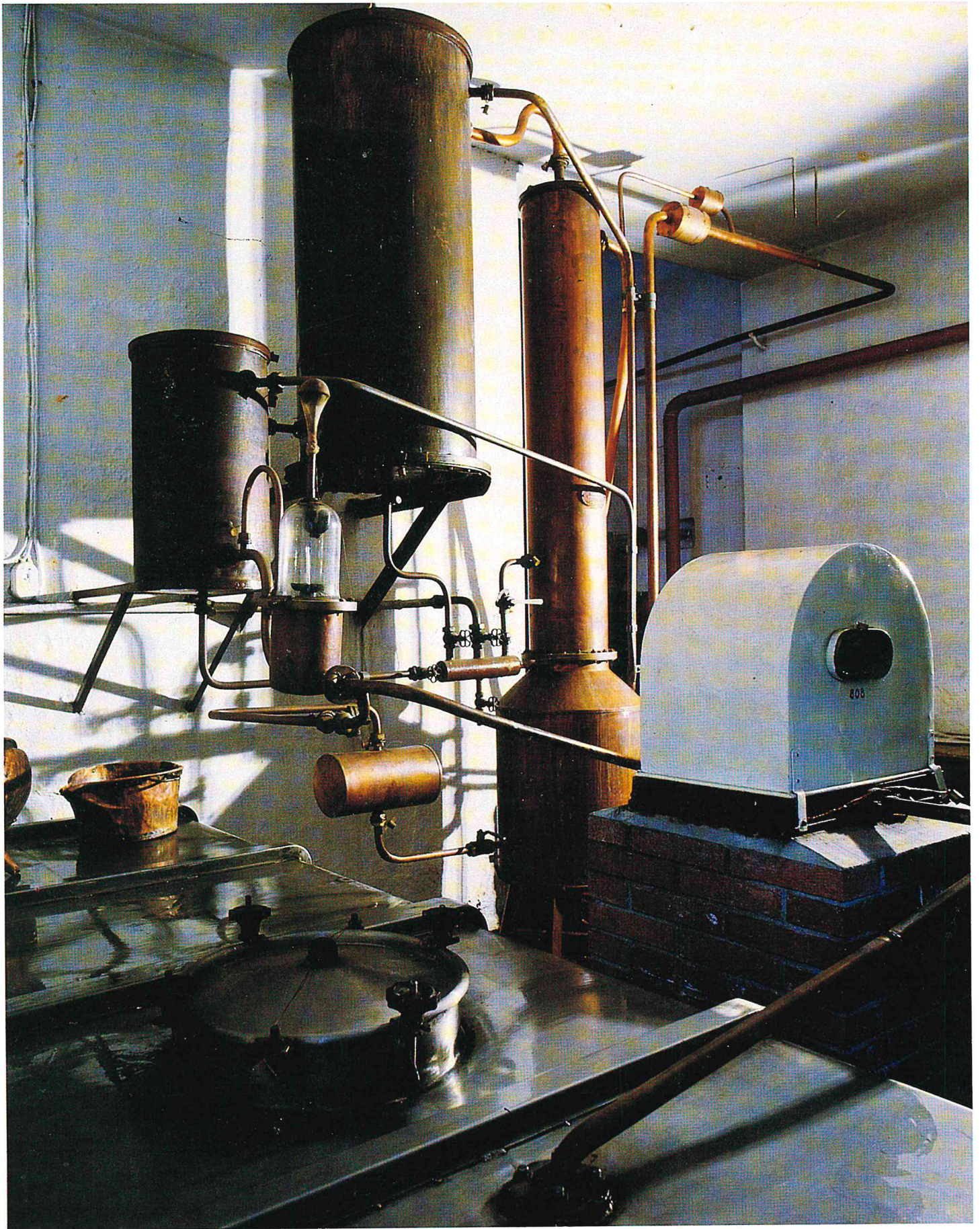
A Castions di Zoppola, vicino a Pordenone, nella distilleria dei Pagura la consuetudine non cambia, anche se le generazioni si susseguono. Una consuetudine nata in tempi difficili, quando Giovannina – la giovane moglie di Lindo Pagura rimasta vedova a trent'anni – dovette affrontare il periodo forse più duro per la distilleria: gli anni a cavallo dell'ultima guerra.

Da sola, Giovannina gestisce l'azienda superando mille difficoltà: per dirne una, il furto di tutto il distillato del quale aveva già versato le imposte. Per lei il figlio Domenico, fin da ragazzino, rappresenta un aiuto importante: prima di andare a scuola, di buon mattino fa il giro dei clienti per le consegne. In bicicletta fino a Pordenone: un piccolo "viaggio" per quei tempi, specialmente se fatto sui pedali, e all'alba.

Oggi si dibatte delle "donne in carriera"; ma Giovannina – in tempi infinitamente più duri per le donne imprenditrici – la gestione di impresa al femminile se la costruisce da sola, senza esempi cui rifarsi e contando unicamente sui propri mezzi.

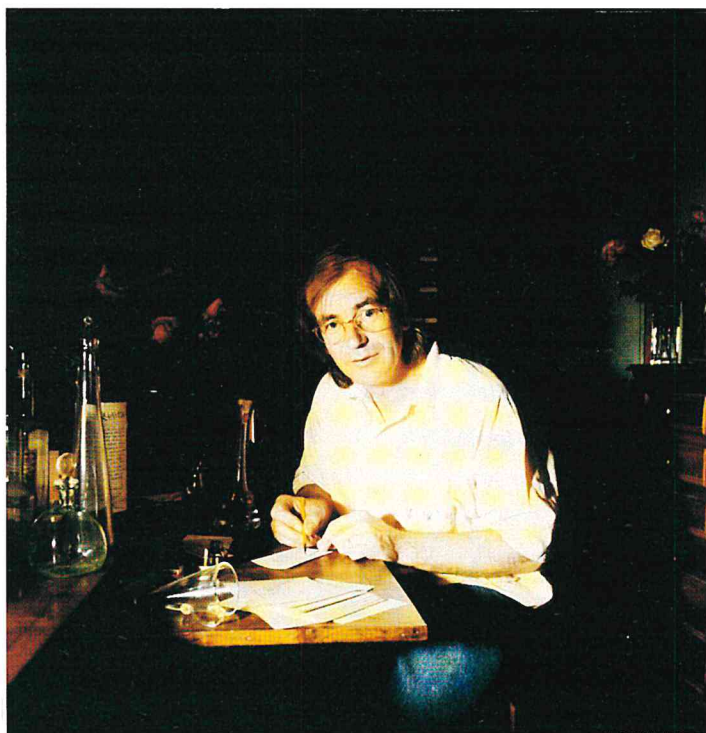
Giovannina diventa un vero e proprio riferimento: per tutti ha una parola gentile e un bicchierino di cherry, sollievo alla fatica di chi arriva a consegna-

Sopra il fondatore Domenico Campagna, sotto Dora e Gianna Pagura nel negozio.

PREMIATA
DISTILLERIA
1879
1879

re la vinaccia. Insomma, l'azienda che Domenico Campagna e sua moglie Luigia Pagura avevano fondato nel 1879 – ereditata poi dal nipote Lindo, in assenza di figli – per merito di Giovannina supera tutti gli scogli. Sarà poi suo figlio Domenico a prenderne il timone negli anni Sessanta. E oggi sono i nipoti Lindo, Gianna e Dora (l'altra figlia Maria Luisa è insegnante) a continuare l'attività, affiancati dalla madre Anna Ornella. Accanto a loro, come si diceva, la nuova generazione dei Pagura si prepara all'ingresso in azienda.

Anche se cambiano le generazioni, si distilla sempre negli stessi locali di via Favetti dove, dopo i primi anni di attività proprio sulla piazza di Castions, Domenico Campagna stabilì l'azienda agli inizi del secolo. Una *sgnaperie* d'altri tempi, come si dice da queste parti parlando di grappe. Così affascinante da diventare meta ininterrotta di comitive di appassionati e di turisti – arrivano a Castions di Zoppola anche dall'estero – per trovare un mondo che ormai va scomparendo quasi dappertutto. Quel mondo però sopravvive intatto in questa distilleria – l'unica ancora in funzione nell'intera provincia di Pordenone – in cui, a chi acquista la grappa, è riservata la sorpresa di ritrovare il proprio nome vergato con tanto di calligrafia antica sull'etichetta della bottiglia. Un compito che spetta ad Angelo Topazzini, arrivato dai Pagura per aiutare Domenico, ed entrato a pieno titolo nella famiglia dopo il matrimonio con la figlia Dora.

Quelle dei Pagura sono poi bottiglie d'eccezione, non solo perché personalizzate una ad una, ma anche per il loro design così curato che spesso le fa diventare piccoli oggetti d'arte: come la bottiglia-scultura realizzata dall'artista friulano Giorgio Celiberti. Una volta esaurito il loro compito di contenitore del prezioso liquido, le bottiglie di Pagura possono così diventare degli splendidi complementi d'arredamento. È un aspetto, quello dell'attenzione all'immagine, curato con passione da Angelo, che in nessun momento fa però dimenticare ai Pagura il loro primo obiettivo: realizzare grappe di altissima qualità, ottenute selezionando le vinacce con un'attenzione quasi maniacale.

«Siamo un'azienda a conduzione familiare, e vogliamo continuare a fare la grappa come una volta – dicono in coro i Pagura – per questo selezioniamo le vinacce viticoltore per viticoltore». Anche se per poche manciate, purché la qualità sia garantita, a Castions di Zoppola non si spaventano se devono andare a trovare i viticoltori a casa loro, di paese in paese. A ben vedere, è proprio questa la garanzia più efficace di un prodotto "fatto come

Il marito di Dora, Angelo Topazzini.

una volta", quando i tempi erano più lenti e le distanze maggiori. Tempi e distanze da colmare con mezzi antichi, quando la vinaccia arrivava con i cavalli, e Giovannina ringraziava con il suo *bicirinut* di cherry.

Visitando la distilleria Pagura oggi, sembra di riandare a quei tempi, e così nella casa coi mobili antichi e i ritratti che profumano di epoche passate. Unico segno di modernità, il computer, presente però in maniera discreta, su un tavolino in stile, quasi sentisse di fare un po' il pesce fuor d'acqua in un mondo fatto di valori diversi, in cui domina, e dominerà sempre, l'alambicco discontinuo M.P.

IL VINO DI SAINTE COLOMBE

"UNO DI QUELLI" E LA MUSICA D'UNA VIOLA DIVINA.

Domineddìo ha creato un'infinità di cose belle, bellissime, sublimi, appunto divine. Ma all'uomo ha detto "Tu le godrai pagando in sofferenza", e per ogni splendore, gioia, ammirevol dono gli ha messo fra i piedi uno di quelli.
Era uno di quelli che del vino, anzi d'ogni vino reale o immaginario sanno vita morte e miracoli. Di quelli che l'ebbro Plinio lo citano pure quando parlano d'olio lubrificante. Di quelli che pètulano offrendo sottocosto ai giornali, o anche gratis, rubriche e scritti sparsi su gusti retrogusti stoffe corpo bouquet acidità fissa e volatile annate storie geografie di vini liquori grappe distillati vari e alcol etilico e metilico, e poi ricette di cibi misteriosi e ingredienti negletti e faciture cucinarie esoteriche. Pretendono poco o nulla, giusto la vanità di firma.
Di quelli capaci di vincer un concorso di degustazione cogliendo il profumo di peto di neonato in un Barbaresco del '69. E su questo numero imbastire algori e doppi sensi. Uno di quelli che qualora appaiono sulla soglia della sala da pranzo ti fan innalzare giaculatorie "Signore se possibile allontana da me quel...", e se il Signore non ti porge benigno orecchio passi nel novero dei miscredenti, e non ti resta che affidarti all'esorcistica efficacia dei tuoi multitastati attributi.

***

Senonché, anzi sennonché, *nessun* sennonché *mai non fu per me tanto sennoché. Accadde una sera di convivio goriziano, che più cordiale e disponente non poteva nunziarsi. Enfasi austriachevole che autoironicamente si ridev'addosso, imbandigione d'eccellente grado... senonché quell'*uno di quelli *mi fu accosto a tavola, come dire mi fu addosso, ed ebbi cognizione istantanea del* cupio dissolvi.
A pestilenze inondazioni roghi guerre l'umanità è assuefatta, giammai all'uomo-calamità. Che in quel caso attaccò d'emblée, lui in carneossa, usmando uno Chardonnay: "di barrique" sentenziò, *e bevve un lungo sorso, ci si sciacquò la bocca i denti la gola, ne fece gargarismo, l'indusse nelle coane, lo richiamò sulla*

lingua che lo respinse alle nari, da cui sgocciolò sul piatto, e con uno schioccar di lingua lui ne proclamò l'alta potabilità. Sorrise e "peccato qualche grappolo abbia preso un'infreddatura", decretò parodiando Edgar Poe. Davanti a Lui tremò tutta la bottiglia. Quei casi che uno l'ammazzi (e poi lo paghi per buono), ovvero lo mantieni. Optai per la seconda opportunità, e azzardai.

***

"Cosa ne pensa del vino di Sainte Colombe? ne ho sentito dire, ma non lo conosco", fu il mio invito alla lezione. Del vino di Sainte Colombe parlò da Colui che sa tutt'il tuttibile, e parecchio di più. "Bella forza, una rarità... un cru... una collinetta quas'inavvertibile sulla destra del Rodano, a mezz'ora da Lione... ma chiamano così pure un vigneto sulla sinistra della Saona... sensazionale...", e sciorinò una sessantina d'annate tutte d'un fiato. Non se ne trova quasi più, giusto Lui una mezza dozzina di bottiglie, "un'ebbrezza il rosso... ma pure il bianco...". Alla sessantesima annata si riposò, un momento di silenzio, poi "Certo è arduo abbinarlo ai cibi..." E per gli astanti fu occasione di meditazione. Chissà?... forse coi brasati e gli arrosti...

***

Il Sieur de Sainte-Colombe *fu un uomo, eccelso violista, giammai un vino. Epperò beveva molto e bene, un suo vino rosso carico, limpido tanto che se n'avvantaggiò la Musica. E* Vin de Sainte-Colombe est appellation de chaque vin très très fin*; essì, per chiamarsi* de Sainte-Colombe *un vino (sempre rosso) sia di tal bontà da esser degno del grande Musico. Di cui s'ignora, anche dalle storiografie di massima portata, dove e quando sia nato (morì fra il 1690 e il 1701, forse a Parigi). Proverbiale, almeno quanto il suo vino (fu* vigneron et homme de cave*) la mutria seriosa e la caparbia severità, quasi cattiveria, colle figlie che divennero violiste di gran virtuosità e comunicazione interiore della Musica.*

Coll'aggiunta della settima corda, e rivestite d'argento tutte le corde, Sainte-Colombe elevò la Viola a ricchezze armoniche circa organistiche. Vita di triboli, per il suo sentire, esulceranti. Gli morì la moglie, bellissima rosa mistica e facitrice di golose cialde, che gli apparecchiavano la bocca al vino. Marin Marais, suo allievo diletto, gli mise incinta la figlia maggiore e se la svignò a Parigi a suonare con Lully. La ragazza s'impiccò. Pochissime le musiche rimaste. Suoni allo stato puro, melodie struggenti intramate d'armonie ardue, "La tomba dei rimpianti", "La sognatrice", tra gl'incantamenti assoluti della Musica. Alla mattina prima della Viola prendeva in mano il calice, che riponeva a notte alta dopo la Viola. Non chiedeva al vino l'ispirazione, ne produceva in proprio che avrebbe potuto venderla, e quanta glien'han rubata, ma offriva al vino i suoi empirei ricercari armonici.

S'era costruito, nella brughiera al limite dei suoi orti e vigne, una casetta di legno su palafitte, ché il suono non fosse assorbito dalla terra, e s'espandesse nei cieli. Qui ogni mattina metteva sulla tavola quelle tre bottiglie di vino, giuste per la giornata. Controluce della candela osservava la limpidezza e il color rubino mattonato del vino, e posata la Viola da gamba sulle ginocchia creava volute di suoni ignoti alla natura, estrazioni logiche da cui svolavano melodie inaudite. "Querendo invenieris", l'impresa di Johann Sebastian Bach era già di lui, di Sainte-Colombe. Che in sé riassumeva il "Veni creator Spiritus", e l'Eterno Padre se ne compiaceva.

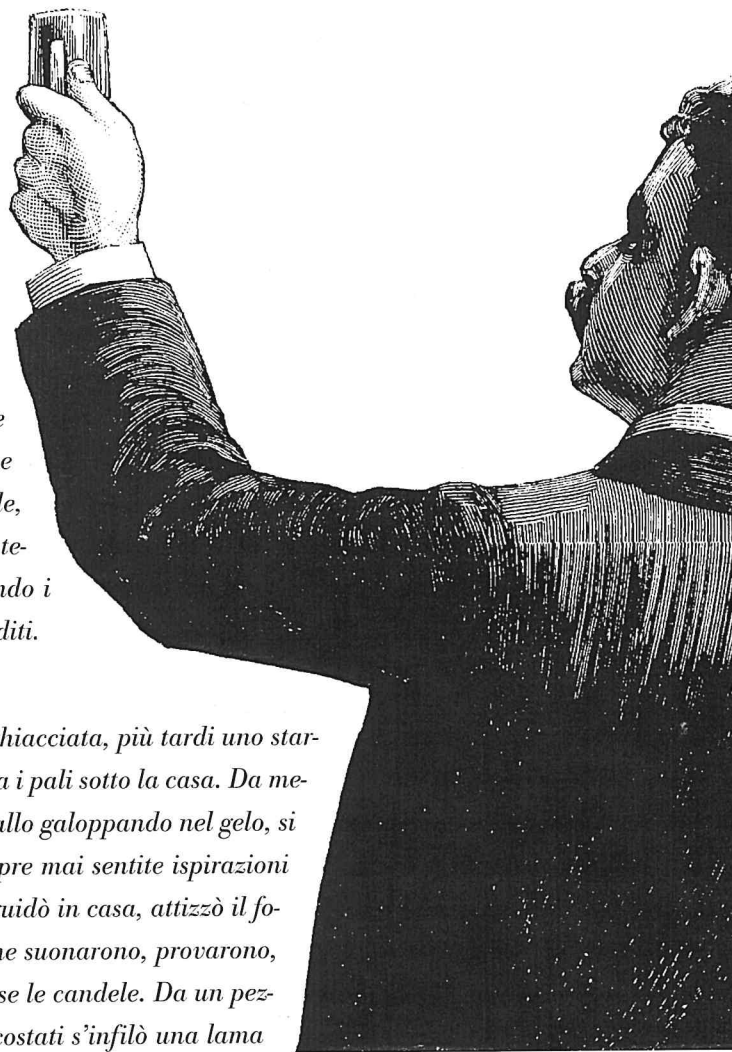
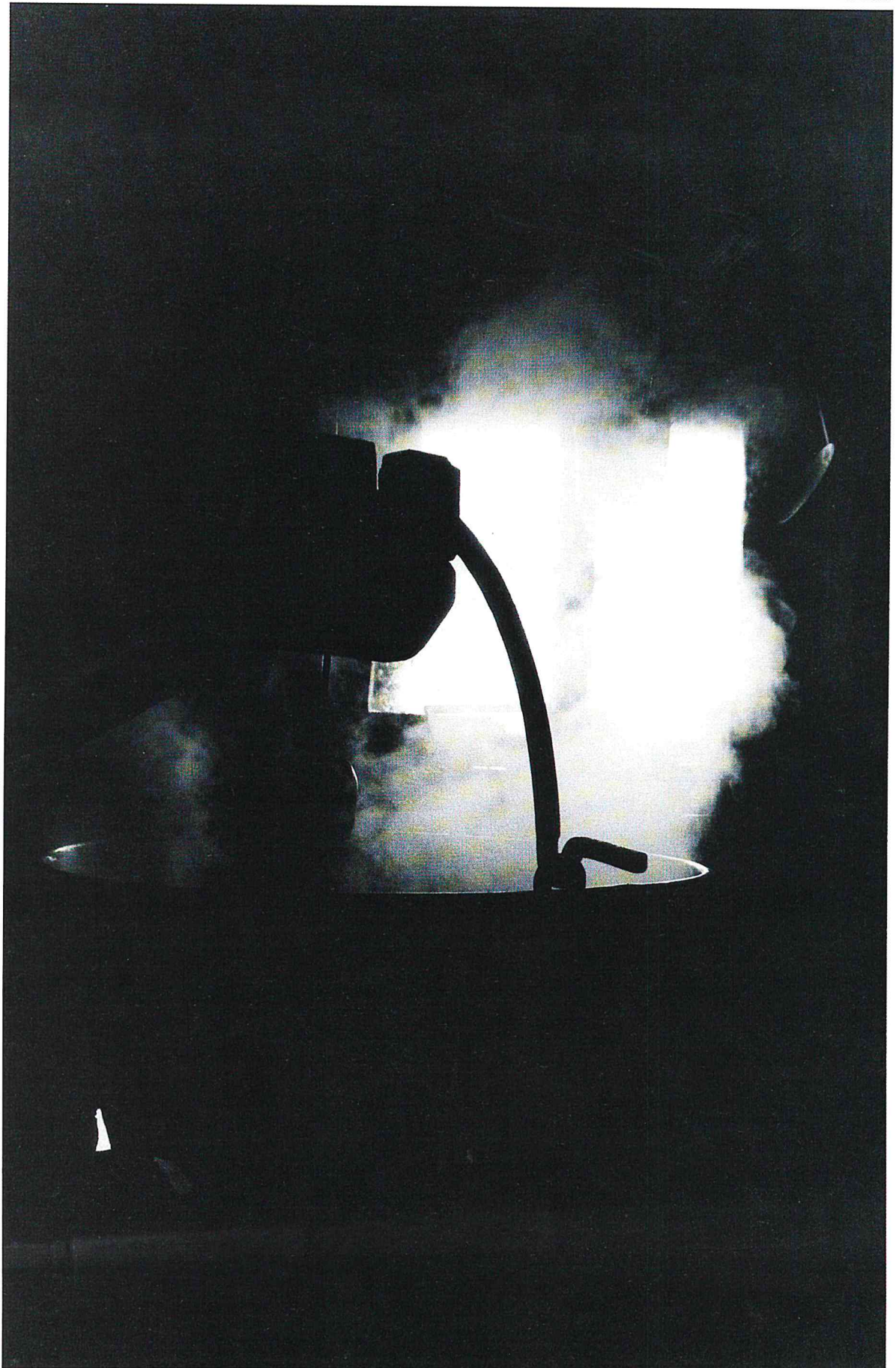
Marin Marais, sciacquata la coscienza della morte di Jeannette (?) de Sainte-Colombe, viveva sposato, primo musico del Re, alla corte di Parigi. Anima nello zucchero, virtuoso d'archetto, ricco e vanesio, vendeva carissime le dottrine del Maestro. Di cui però serbava vividi affetto e adorazione. La Francia furoreggiava, Rameau, Delalande, Couperin arrivavan colla loro luce sulla grande Musica tedesca. Marais incassava cambiali di gloria grammaticando i suoni ch'erano stati di Sainte-Colombe, e da lui difesi inediti.

***

Una notte Sainte-Colombe udì un crocchiare della neve ghiacciata, più tardi uno starnuto. Trovò Marin rannicchiato in un grande mantello fra i pali sotto la casa. Da mesi, il parigino eterno gandin, *tutte le notti arrivava a cavallo galoppando nel gelo, si raggomitolava sott'il pavimento d'assi per sentire le sempre mai sentite ispirazioni del violista sommo. Che con un gesto condiscendente lo guidò in casa, attizzò il foco, versò da bere al discepolo, gli porse la Viola, e insieme suonarono, provarono, tirarono a cimento una battuta finché il giorno non spense le candele. Da un pezzo taceva l'usignolo e l'allodola cantava. Dagli scuri accostati s'infilò una lama di sole e trafisse la bottiglia ch'ebbe un fremito di luce.*
Sainte-Colombe sturò un'altra bottiglia, ne considerò la traslucida rubescenza, ripresero una variazione di Marin su "La sognatrice".
Nessuno sentì quel Concentus. C'è solo la testimonianza d'un angelo in perlustrazione sul mondo e che passava di lì. Volò su con un queto batter d'ali da gabbiano, a dire al Creatore "Musica assoluta, Musica dell'eternità della Musica".

***

Su Sainte-Colombe il regista Alain Courneau ha fatt'un film, "Tutte le mattine del mondo". Di quelli, scrisse Kezich, ove entri ignorante ed esci colto. I cinema italiani dopo quattro giorni di vuoto dovettero mollarlo. Eran i giorni che Pippo Baudo veniva nominato direttore artistico della Rai "Di tutto, di più", e a Frizzi si dava una trasmissione sul Rinascimento e, poco mancava, una Lectura Dantis a Fiorello.

Marina Di Ronco Francescatto

LA CENERENTOLA DELLE MALGHE

LA RICOTTA TRA LEGGENDA E (APPETITOSA) REALTÀ

Tra le fiabe e leggende friulane che andava raccogliendo Rinaldo Vidoni negli anni Trenta, una in particolare così racconta l'origine della ricotta:

«Quando Sant' Ermacora venne a predicare il Vangelo ad Aquileia, salì anche a Zuglio ed a Imponzo – dove morì Pilato – passando poi ad Ampezzo; di là si recò su fino a Forni di Sotto e di Sopra.

Correva un'annata di gran miseria, e il povero Santo, entrato in una casera, domandò la grazia d'esser ricoverato e sfamato. Il pastore vedendo quel viandante sfinito dalla stanchezza, gli porse una fetta di polenta e non potendo offrirgli altro, ché tanta era la sua povertà – poco era il latte che mungeva dalle sue mucche, infatti, ed il formaggio che ne ricavava bastava appena a pagare il padrone – si disponeva a dargli una ciotola di siero e a dividere con lui un cantuccio di formaggio riserbato per la sua cena, dicendogli: "Almeno potessi ricavare dalla caldaia ancora un altro po' di formaggio...". "Provate a riporre un'altra volta il siero sul fuoco – fece il Santo allora – e fatelo riscaldare: noi intanto pregheremo il Signore affinché ci esaudisca".

Mentre pregavano, il siero cominciò a bollire e il pastore disse a Sant' Ermacora: "Col latte così caldo avremo un formaggio duro come un sasso". "E tu mettici un po' di acqua fredda" fece il Santo. "Ed ora non ho nemmeno un pizzico di caglio...". "E tu mettici un po' di aceto..." e così proferendo il Santo benedisse la caldaia, e si vide allora salire a galla una poltiglia biancastra, che il pastore s'affrettò a levare col mestolo: e perché scottava troppo egli battezzò quella manna dei poveri la scote, *o* scuote, *cioè la ricotta».*

Nel misterioso ricomporsi del liquido siero già sfruttato, un altro prodotto viene ad arricchire la precaria mensa della collettività: la ricotta.

L'intervento soprannaturale così premiava la generosità di un singolo, con un altro atto di generosità che a sua volta andava a beneficio dell'intero gruppo: era la consegna di un segreto che avrebbe arricchito di un nuovo alimento la precaria mensa della collettività.

Ma dalla tradizione della Carnia, come di tutto l'arco alpino, emerge un'altra figura di donatore, retaggio di credenze latino-precristiane: il *Salvàn* (dio Silvano), abitatore dei boschi e delle grotte. Creatura mitica, di complesse e opposte valenze, elemento di congiunzione tra l'imperscrutabile mondo della natura e quello dell'uomo sociale, il *Salvàn* insegnò agli uomini a fare il burro, il formaggio e la ricotta. Nel Friuli montano, come fra i Mocheni, dove assume il nome di *Bilmon* (*Wilder Mann* = uomo selvaggio), in Valsugana *Salvanèlo*, in Val di Non *Salvanèl*, e in Valtournanche *Hommo Sarvadzo*.

La sua sapienza gli derivava dal vivere nella natura, ma l'uomo rifiutò di ascoltarne il saggio insegnamento e si prese gioco di lui, che ritornò nei boschi assumendo attributi di grande negatività. Ed è nei nomi di prati, campi, caverne e antichi castellieri che, ancora di frequente, il suo ricordo trova rifugio.

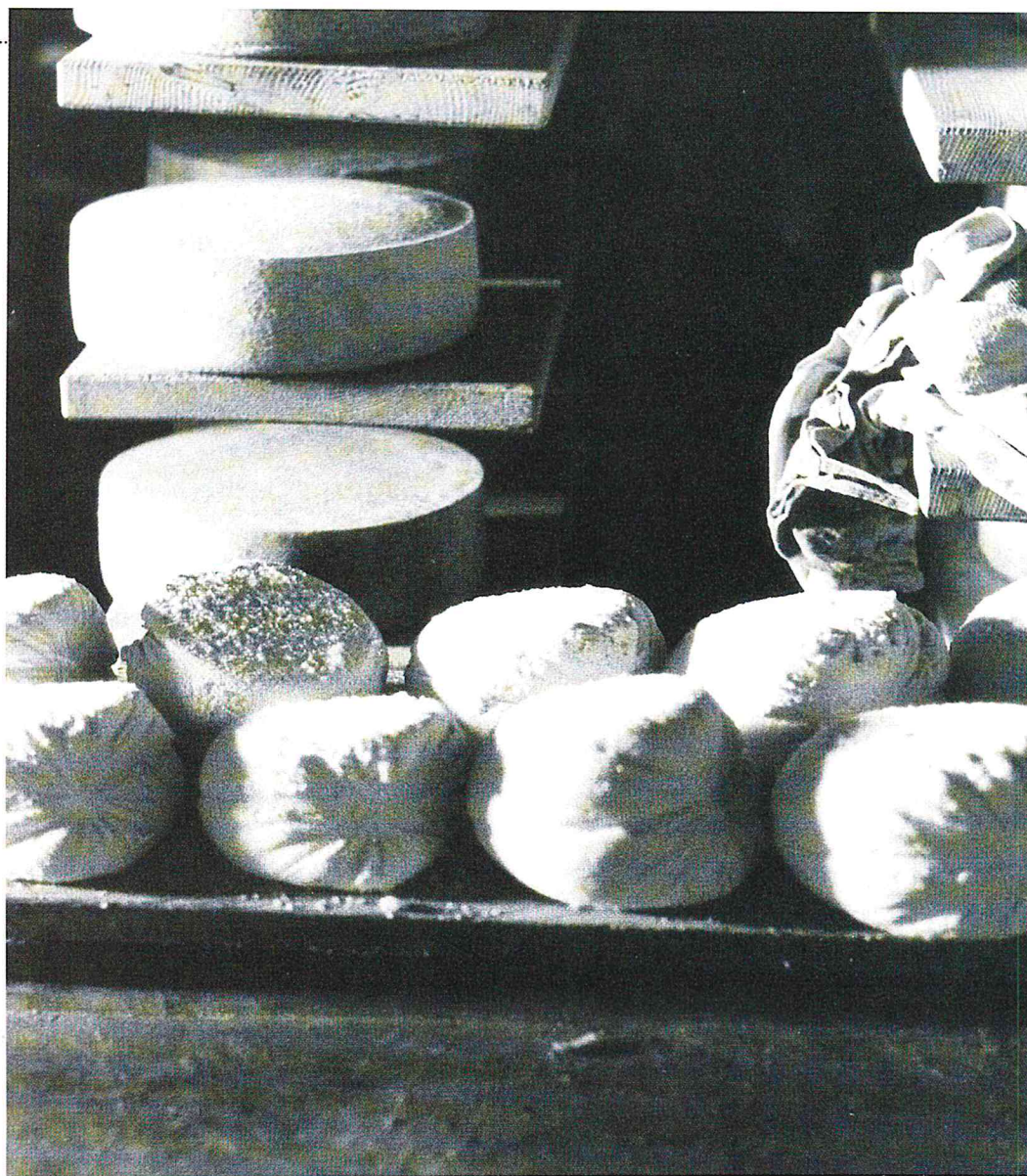
DOVE SI PRODUCE

La ricotta viene prodotta in tutte le malghe, nelle Latterie sociali e, ancora, presso alcuni privati.

Latterie Sociali:
Enemonzo, Luincis, Paularo, Sutrio.

Malghe
VAL DEGANO
Forni Avoltri: Moraretto, Colle di Mezzodì, Tuglia, Casera vecchia, Bordaglia, Fleons.
Prato Carnico: Festons, Malins, Vinadia, Jelma.
Ovaro: Arvenis, Forchia, Losa, Amboluzza.
Ravascletto: Taront.
Lauco: Claupa.

ALTA VAL TAGLIAMENTO
Forni di Sopra: Varmost.
Forni di Sotto: Geveada.
Ampezzo: Monte Pura.
Sauris: Pieltinis, Navarzutta, Palazzo.
Socchieve: Valuta.

VAL CHIARSÒ, VALLE DEL BUT E TOLMEZZO
Zuglio: Corcia, Chias.
Paluzza: Collina Grande, Plota, Collinetta, Pramosio, Lavareit, Monte Terzo.
Sutrio: Zuf Plan.
Paularo: Ramac, Meledis, Val Bertat, Cordin, Lanza.

Nel *celâr*. Prima di essere posta ad affumicare, la ricotta viene opportunamente salata, con sale grosso. Affinché il sale aderisca, la mano dev'essere bagnata di siero.

NEL SIERO AFFIORANO
MORBIDI FIOCCHI

La giovane Margherita Bonanni, di una famiglia che vanta una lunga tradizione casearia, racconta come si fa la ricotta.
Lo ha imparato da bambina, nelle lunghe estati passate nella verde conca di Pani ai piedi del Col Gentile, presso la zia Marianna Gridel, più volte vincitrice del premio per la migliore ricotta alla Mostra mercato che, da vent'anni nel mese di settembre, si ripete ad Enemonzo.

COME SI CHIAMA

Šcuete fumade
Ricotta affumicata. Dopo tale procedimento, finalizzato alla sua conservazione, la ricotta durava e, fino alla successiva stagione, veniva utilizzata per insaporire determinate pietanze.

La florette, o flôr
I primi fiocchi di ricotta che emergono dal siero in ebollizione. Per pochi privilegiati.

Šcuete frante
Ricotta pressata, raccolta in un tino e lasciata fermentare con aggiunta di sale, pepe e panna. Veniva opportunamente rimescolata, per poi essere conservata in vasi di vetro.

Šcuete frescje
Ricotta fresca, già nella tipica forma, ma non affumicata. Usata per la preparazione di vari piatti, ma anche al naturale accompagnata da polenta.

Šcuete di sedon
Ricotta appena estratta dal siero e servita ancora tiepida. Ritenuta benefica per la salute.

Šcuete di cestin
Simile alla precedente, con lievi modifiche di trattamento perché destinata alla commercializzazione. Di introduzione relativamente recente, usata per la preparazione di dolci, o come base per varie pietanze.

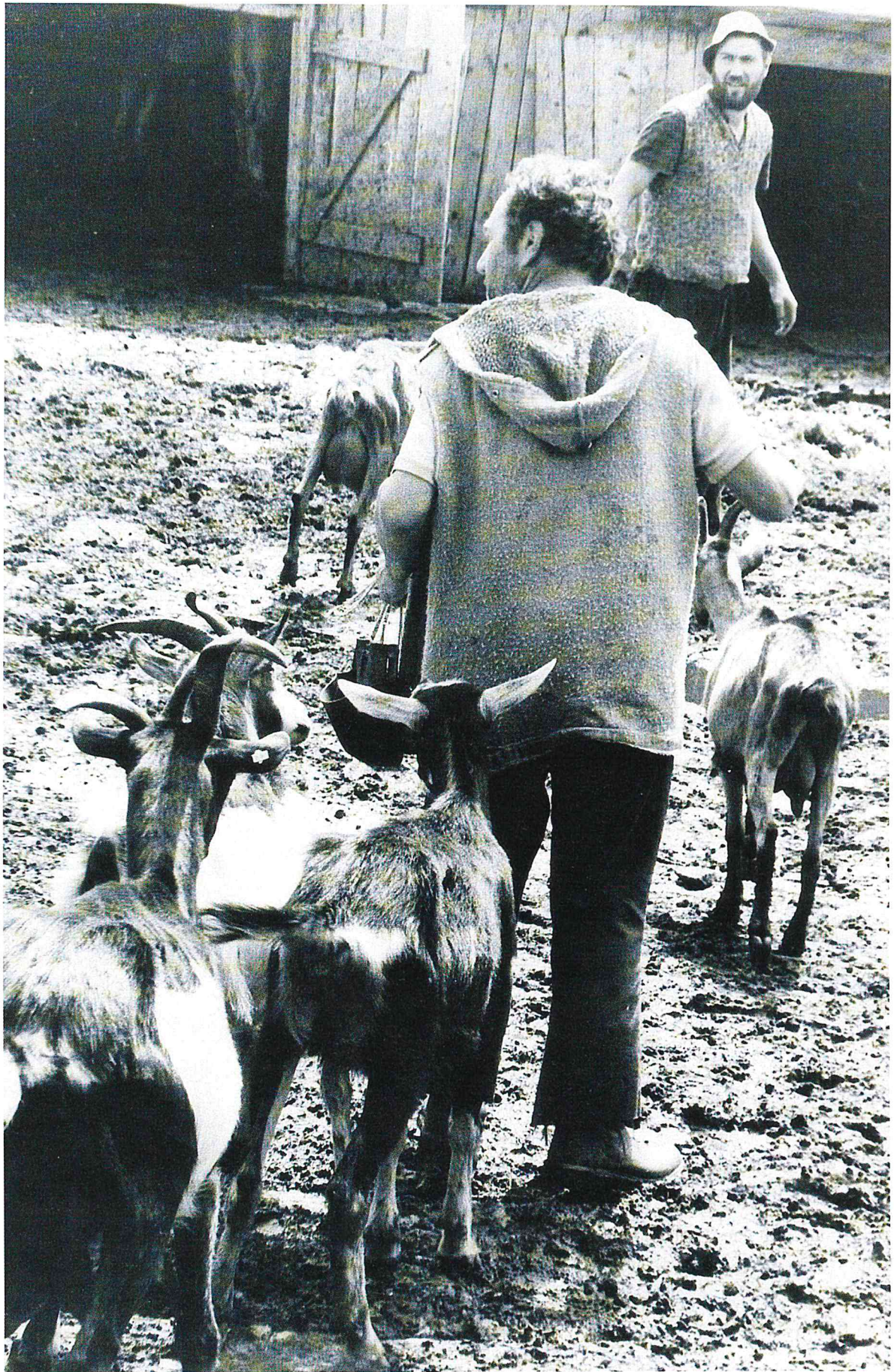
«*Dopo aver estratto il formaggio, si riaccosta la caldaia al fuoco riscaldando il siero finché inizia leggermente a bollire. A questo punto vi si versano alcuni litri di siero acido, il* sič, *elemento indispensabile per il processo di coagulazione; dopo una decina di minuti iniziano ad affiorare i primi fiocchi di ricotta* (florette).
La caldaia viene ora scostata dal fuoco; con un mestolo forato (cjacie forade) *se ne solleva la sostanza coagulata* (šcuete di sedon) *e la si versa in un sacco di tela grezza* (manie) *lungo e stretto, che viene legato con uno spago e adagiato su un asse inclinato* (tabio), *tenendolo pressato con dei sassi pesanti per favorire la sgocciolatura.*
Il giorno successivo si estrae dal sacco la ricotta e, dopo averla salata con sale grosso, si depone su un'apposita graticola sopra il focolare (secjarole) *per l'affumicatura; il procedimento è finalizzato alla conservazione del prodotto.*
Quest'ultima fase dura quattro giorni; ogni giorno la ricotta dev'essere rivoltata, e per il fuoco si deve scegliere il legno di abete che, grazie alla sua resina, le conferisce un profumo migliore».

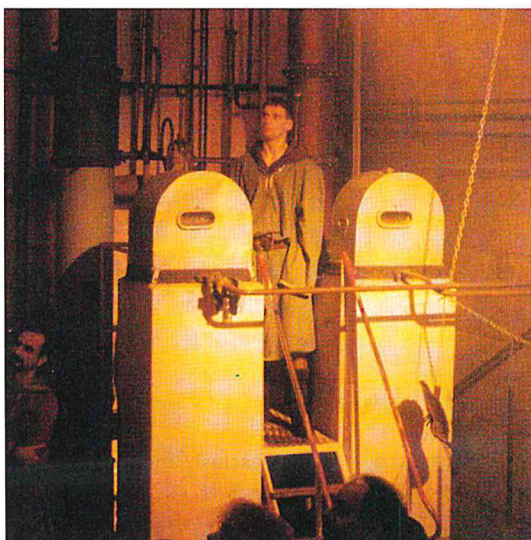
A parità di procedimento, tuttavia, la ricotta è migliore se al latte di mucca si aggiunge quello di capra "perché l'apporto di latte caprino conferisce alla ricotta una delicatezza superiore, anche per via delle erbe più tenere e dei fiori più profumati che le capre riescono a trovare, brucando nei pascoli più erti", come spiega con competenza Sereno Ariis, segretario della Latteria di Enemonzo e coordinatore della locale Mostra-mercato.
La qualità, poi, diventa ancora più pregiata se il latte è di pecora. Ma nelle sottili alchimie dei dosaggi, delle condizioni più o meno favorevoli dei pascoli e delle stagioni, ogni produttore ha i suoi segreti, frutto di sapienze gelosamente trasmesse e di esperienze quotidianamente rinnovate.

La ricotta, in tempi neanche tanto lontani, non era tenuta in gran conto. Era un prodotto di scarto, e anche i detti popolari ne sono indiretta ma significativa conferma:
Tu as muse di šcuete (hai la faccia di ricotta), che non è un complimento, o *šcuete no è formadi* (la ricotta non è formaggio), *ti paiarai cun t'une šcuete* (ti pagherò con una ricotta) per avvertire che il compenso sarà molto modesto, nonché l'usatissimo *ce šcuete!*, ovvero "che gran delusione!", sono soltanto alcuni esempi.

Monti di Sauris. Malga Pieltinis, settembre 1989. La sostanza coagulata è sollevata dalla caldaia con la *cjace forade* e versata nella *manie*, il sacco di tela grezza lungo e stretto. Pagina a fianco: il latte di capra conferisce alla ricotta una delicatezza superiore, per via delle erbe più tenere e dei fiori più profumati che le capre riescono a trovare, brucando nei prati più erti.

Nell'economia della malga la ricotta aveva un valore molto scarso, e veniva utilizzata per lo più come merce di scambio. Con le ricotte il casaro pagava la *farinarie*, la donna che a determinate scadenze, saliva in malga dal paese portando a spalle la farina, il sale e le altre poche cose necessarie alla sussistenza; analogamente, essa serviva per far fronte alle spese del legname occorrente alla cottura del formaggio. Con una ricotta avvolta nelle foglie di *lavaz* (le romici che crescono attorno alla casera) veniva compensato colui che mandava la capra in montagna, quasi un pegno perché la riportasse anche l'anno successivo. La ricotta era la colazione dei pastori: prima di uscire col bestiame per il pascolo, dopo la mungitura del mattino, veniva loro servita nella ciotola personale, di legno o di alluminio, appena estratta dalla caldaia (*šcuete di sedon*) insieme con un po' di polenta.
Ma gradualmente i tempi sono cambiati anche per la ricotta. Parallelamente alla rivalutazione della cucina tradizionale, che in Carnia si è avvertita soprattutto a partire dagli anni '70, la ricotta ha trovato un suo spazio di tutto rilievo in numerosi piatti locali, guadagnandosi un mercato fino a pochi anni fa impensabile.
La tondetta Cenerentola ha ormai lasciato le foglie di *lavaz* per fare bella mostra di sè nelle rassegne dei formaggi – a Tualis, in agosto, una sagra viene dedicata solo a lei – e sui banconi dei rivenditori, come nei raffinati *menù* dei ristoranti più prestigiosi. Non possiamo qui non citare Gianni Cosetti, col suo bel libro ricco di affetto dedicato alla nostra cucina e il suo ruolo fondamentale nel rivalutare una tradizione, fatta rivivere di fresca vita con l'innesto del nuovo nell'attento rispetto per l'antico. Sfogliando le pagine di "Vecchia e nuova cucina di Carnia", troveremo sovente la ricotta: come sapore indispensabile, in coppia con la *spongje brusade* (che non è proprio burro solo fuso, ma anche un po' bruciacchiato) per gli gnocchi, gli *àgnes* e *i cjarsòns*; la troveremo anche come soggetto principale nel *toc' in braide* o nel *toc' di vores*. Pietanze semplici, gustose, e anche facili da fare. Provare per credere, con una variante di casa, *il toc' di Tavanili*.
Tagliare a fette la ricotta e friggerla nel burro con sale e pepe, fino a farla arrossare. Aggiungere due mestolini di panna e servire con accompagnamento di polenta (ricetta trasmessa da Giovanni Bonanni , Raveo)

Diario

21 giugno 1996
Rive d'Arcano
I CENTO ANNI DELLA DE MEZZO

A Rive d'Arcano, la fornace De Mezzo è oggi un significativo esempio di archeologia industriale. Muri carichi di storia, che hanno visto crescere l'attività imprenditoriale di Pietro De Mezzo, impegnato fin dal secolo scorso nella produzione di laterizi, nell'agricoltura, e in quella che può essere considerata un'attività legata indissolubilmente alle radici più profonde della cultura friulana: l'arte della distillazione.
Delle attività di Pietro, solo quest'ultima si è tramandata in famiglia di generazione in generazione, a testimonianza dell'amore dei De Mezzo per questo prodotto. Oggi la loro distilleria può vantare un secolo di vita, e i muri dell'antica fornace dismessa simboleggiano un impegno non effimero, fatto di valori solidi che si trasmettono di padre in figlio.
Nella serata del solstizio d'estate, momento simbolico e propiziatorio per tradizione, sono stati festeggiati i suoi primi cento anni di attività. Accolti dall'amministratore delegato Mercedes e da tutta la famiglia De Mezzo, oltre 400 ospiti – tra gli altri, il presidente della Giunta regionale Sergio Cecotti, l'assessore regionale all'agricoltura Beppino Zoppolato, il presidente della Camera di commercio di Udine Mino Querini e il direttore dell'ERSA Pierluigi Nassimbeni – hanno potuto festeggiare l'avvenimento brindando con la Grappa Stravecchia De Mezzo del 1979, maturata in botti in rovere, e con la grappa del Centenario, rigorosamente prodotta con vitigni autoctoni.

In alto: *"La notte di San Giovanni"*, spettacolo sul solstizio estivo.
Qui sopra: *"Alambic"*, spettacolo alchemico, alcolico, didattico, diabolico dedicato alla grappa De Mezzo.

13/14 - 20/21 luglio 1996
Sauris
FESTA DEL PROSCIUTTO AFFUMICATO

Ogni anno a luglio, nei due fine settimana di metà mese, Sauris è uno spettacolo. In una delle più belle zone della montagna friulana, la festa in onore del prosciutto affumicato coinvolge l'intero paese. In ogni borgata il famoso prodotto – ricercatissimo tra i gourmet italiani e stranieri – viene offerto assieme agli gnocchi fatti in casa con le infinite erbe delle vallata, alle carni alla griglia, ai piccoli frutti, ai dolci, e a tutti gli altri tesori di Sauris e della Carnia.
Una vera miniera d'oro, per chi è alla ricerca di prodotti tipici. Oltre a cibi che fanno parte della storia della vallata, si possono trovare anche i migliori prodotti dell'artigianato locale, a cominciare da quelli della tessitura. La sera, poi, nelle piazze del paese risuonano le note dei gruppi musicali, e Sauris si trasforma in una grande festa danzante.
Un prodotto unico, il prosciutto di Sauris. Le prime tracce dell'arte dell'affumicatura risalgono al 1280. Un'arte affinata in una vallata costretta per secoli a un'economia chiusa (risale al 1939 la costruzione della prima strada che collega con Ampezzo), e pertanto poverissima. L'affumicatura a Sauris si è imposta, rispetto ai metodi tradizionali di conservazione delle carni, per la carenza di sale. Ma quei prosciutti, così prelibati grazie all'ingegno delle popolazioni locali, sono stati per secoli merce pregiata di baratto per tutto quanto serviva a sopravvivere in montagna.
Dagli anni '60 quello che era un prodotto di scambio, viene commercializzato con sempre maggiore fortuna. Le feste di Sauris – oltre a quella del prosciutto affumicato, c'è il carnevale del paese che può vantare presenze dal carnevale di Basilea e da quello di Venezia – possono diventare l'occasione per conoscere meglio la montagna friulana e i suoi prodotti agro-alimentari.

23-26 Agosto 1996
San Daniele del Friuli
PROSCIUTTI A GOGÒ AD ARIA DI FESTA

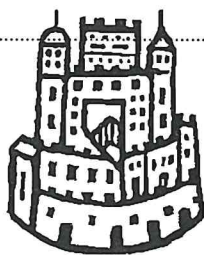
È una costante: ARIA DI FESTA, l'appuntamento sandanielese dedicato al celebre prosciutto, di anno in anno riscuote sempre maggior interesse. Dal 23 al 26 agosto – dopo il taglio del nastro inaugurale col presidente della Giunta regionale Sergio Cecotti e di "Manu" Di Centa, la madrina di 100% FRIULI – oltre mezzo milione di persone hanno invaso la cittadina collinare, e hanno potuto conoscere processi di lavorazione e tecniche di stagionatura di un prodotto apprezzato in tutto il mondo. Oltre al centro storico di San Daniele, in cui sono allestiti gli stand dove il prosciutto si accompagna ai vini friulani e alla birra, durante ARIA DI FESTA i prosciuttifici aprono le porte ai visitatori, che possono così condividere l'amore dei sandanielesi al loro prodotto.
In questa dodicesima ARIA DI FESTA, nei quattro giorni della manifestazione, sono stati consumati 5360 prosciutti. Dai 160 del debutto nel 1985, e dopo la crescita graduale registrata nel corso delle varie edizioni, questo è oggi il più efficace biglietto da visita per un appuntamento ormai annoverato fra i classici.

IL PITTORE DI COLLOREDO
TRA LE VECCHIE MAPPE

La retrospettiva di Otto D'Angelo

Quello creato dal pittore friulano Otto D'Angelo è un filone unico: non solo ottime opere d'arte, ma preziose ricostruzioni di un mondo che oggi non esiste più. Otto, infatti, va alla ricerca di case, strade e piazze oggi scomparse o completamente trasformate, e col pennello, le restituisce al loro ambiente di cinquanta o cento anni fa. Risultati che Otto ottiene con un paziente lavoro di ricerca nei catasti, tra mappe napoleoniche e austriache, o raccogliendo le testimonianze degli anziani. Ma per il suo lavoro sono utili anche foto di famiglia, come quelle di vecchi matrimoni in ogni casa si conservano, magari nella classica scatola di cartone. Da quelle testimonianze ingiallite, Otto sa far rivivere anche il passato della cultura contadina friulana, con i suoi riti, le usanze, i vecchi mestieri, gli abiti e gli attrezzi da lavoro.
Per riprodurre fedelmente le prospettive degli edifici che oggi non esistono più, Otto costruisce persino dei modelli in polistirolo, come nel caso del quadro *(sopra)* che si riferisce al centro storico di San Daniele del Friuli: per ricostruirlo è partito da un disegno della metà del secolo scorso *(sotto)*, realizzato da un soldato austriaco e conservato nella biblioteca Guarneriana.
Otto D'Angelo, che vive e lavora a Colloredo di Monte Albano in provincia di Udine, dagli anni Settanta si dedica esclusivamente alla pittura, dopo aver lavorato per un decennio a Parigi nel mondo dei periodici illustrati, dei fumetti e della grafica pubblicitaria.

VEDUTTA DELLA LOGGIA

Appuntamenti

Oh che bel castello!

A UDINE PER GIOCO, PER AMORE, PER ALLEGRIA...

4-6 ottobre
Udine
FRIULI DOC NEL SEGNO DEL TIEPOLO
"vini-vivande-vicende-vedute"

Quest'anno FRIULI DOC, grande omaggio ai vini e agli altri prodotti agroalimentari, all'arte, alla musica e alla cultura friulana – in programma a Udine dal 4 al 6 ottobre – si richiamerà al Settecento. Ricorre infatti il trecentesimo anniversario della nascita di Giambattista Tiepolo, il grande pittore del Settecento europeo che ha lasciato anche a Udine numerose testimonianze della sua opera. Durante le giornate di FRIULI DOC sarà possibile visitare le due mostre che celebrano l'anniversario: nella chiesa di San Francesco "Forma e colore: la pittura del Settecento in Friuli" con 60 dipinti di Giambattista Tiepolo e dei suoi contemporanei, e in Castello "Giandomenico Tiepolo: Maestria e gioco. Disegni dal mondo", con 150 disegni del figlio che seppe brillantemente seguire le orme del celebre Maestro.
FRIULI DOC, si annuncia quindi non solo come evento "festaiolo", ma anche come occasione di approfondimento culturale. Per questo, "Un Vigneto Chiamato Friuli" propone alcuni itinerari udinesi alla scoperta delle bellezze della città, magari da percorrere tra un appuntamento e l'altro del lungo fine settimana d'inizio ottobre, nei luoghi segnalati sulla cartina che pubblichiamo nelle pagine seguenti.

Uno dei luoghi più intriganti della città di Udine è senza dubbio il piccolo colle su cui sorge il castello, strano e immaginoso. La posizione geografica isolata ha contribuito senza dubbio alla suggestiva leggenda secondo la quale fu Attila, re degli Unni, a far innalzare il colle – in realtà di origine naturale – per poter ammirare l'incendio di Aquileia, da lui stesso ordinato. Certo in virtù della sua posizione singolare, al centro della pianura friulana, il sito fu abitato sin dalla preistoria. In epoca romana vi sorse un osservatorio e più tardi, al tempo dei Goti e poi dei Longobardi, un castello fortificato che, lungo la grande via verso il nord, controllava il passaggio di genti e mercanzie.
Oltrepassato l'**Arco Bollani** del Palladio (1556), si sale alla sommità mentre a destra s'inerpica elegante e leggera la **Loggia del Lippomano** (1486) in stile gotico-veneziano, che fa da delicato contrappunto alla mole massiccia del **Castello** rinascimentale. L'attuale costruzione, che una dolcissima villotta canta assieme alle bellezze della gioventù friulana (*"o ce biel ciscjel a Udin, o ce biele zoventut..."*), sostituì alla fine del XVI secolo il precedente e vetusto complesso, distrutto dal terremoto del 1511. Il primo progetto fu del Fontana, ma successivamente la fabbrica fu ultimata sotto la direzione dell'architetto Giovanni Ricamatore, conosciuto come Giovanni da Udine.
Sopra il tetto dell'edificio ancora si eleva la **Specola,** memore del tempo in cui c'era il "guardiafogo", un servizio rigorosissimo di guardie notturne istituito nella seconda metà del Trecento, con l'incombenza di dare l'allarme nel caso scoppiasse un incendio in città.

Divenuto caserma sotto l'Austria, il castello fu nuovamente fortificato e dopo l'unità d'Italia divenne museo. Oggi ospita la Sezione Archeologica e Collezioni varie, la Pinacoteca, il Gabinetto dei disegni e delle stampe e la Fototeca, oltre alle mostre temporaneamente allestite.

Entrando dall'ingresso principale, si possono visitare le **segrete,** antiche prigioni i cui ambiti tortuosi e angusti fanno rivivere gli eventi tragici che in passato travolsero uomini d'ogni ceto. Ai piani superiori dell'edificio si accede a un mondo di ben più ampio respiro e di tutt'altra intensità, che dà modo al visitatore di compiere uno stimolante percorso pittorico dal Medioevo al Rinascimento e, attraverso il Barocco e il Rococò, approdare all'Ottocento. S'inizia dalla **sala I** dove sono raccolti lacerti di af-

Sul Colle del Castello:
Salita al Castello
Presentazione delle zone Doc della regione
Piazzale del Castello
"Alambic", spettacolo di spirito
Sala della Confraternita
Mostra "Il Picolit dall'innovazione alla Storia"
Casa della Contadinanza
Degustazioni guidate dei vini Doc della regione
"Benvolentieri Grappa". Omaggio ai distillati friulani
Miniature di ambienti tipici friulani mostra dell'artista Franca Venuti
Castello, Salone del Parlamento
giovedì 3 ottobre.
Convegno internazionale "Le cucine della memoria"
giovedì 5 ottobre. Incontro delle Città Storiche friulane

freschi a soggetto sacro e profano databili al XIV secolo e provenienti da case udinesi oggi scomparse. Di grande interesse per la storia del costume sono soprattutto le *Figure in giardino* e le *Scene della vendemmia*, espressioni di un medioevo favolistico e gioioso che, nel resto d'Italia come in Friuli, amava riconoscersi nel mondo cortese e gentile narrato dai cantastorie.
Si prosegue attraverso un percorso ricco di suggestione e di fascino, del quale non si possono tralasciare alcuni capolavori. Innanzitutto l'incantevole pala di Vittore Carpaccio, *Cristo e gli strumenti della passione* (1496), che trattiene lo sguardo del visitatore per la vibrante intesa di spazio e colore che la informa. L'opera introduce il pieno Rinascimento e parla di un uomo che si sente artefice del proprio destino e al centro del proprio universo. Intorno a lui ruota un piccolo cosmo fatto di angeli e strumenti, paesaggi e castelli. In fondo, oltre l'orizzonte schermato dal prezioso drappo alle spalle del Cristo, un cielo lontano si estingue in una calma sconfinata, dove l'occhio si perde e riposa.
Nella **sala X,** introdotta dalla suggestiva *Pianta della Città di Udine*, sono esposte le opere del grande maestro veneziano Giambattista Tiepolo, che venne a Udine nel 1726 chiamato dal patriarca Dionisio Delfino. Con *La Fortezza e la Sapienza* l'artista rivela la sua grande capacità compositiva e la sapiente ricerca del colore. Le due virtù (per alcuni *La Nobiltà e il Coraggio*) ascendono in trionfo, e sopra di loro vola la Fama mentre sotto la Perfidia precipita rovinosamente. Dai toni cupi dell'allegoria del male si sale attraverso le varietà solari e cangianti delle figure centrali, per raggiungere le trasparenze luminose dell'allegoria più alta, la Fama, che campeggia lieve all'estremità superiore.

Da ammirare ancora il *San Francesco di Sales* e *L'Angelo Custode* dove, su un paesaggio arioso, si staglia la figura dell'angelo il cui volto esprime una delicata spiritualità. Infine, il celebre *Consilium in arena*, capolavoro di abilità descrittiva, probabilmente frutto di collaborazione con il figlio Giandomenico, che nella sala successiva è presente con il piccolo *S. Vincenzo Ferreri* dal volto luminoso e l'atteggiamento dolce e soave.

Nella **sala XIII** sono riunite diverse testimonianze della congerie di influssi e tendenze dell'Ottocento. Ad esempio, lo scenografico *Diluvio*, in cui Filippo Giuseppini seppe tradurre mirabilmente nelle arti visive quello stretto legame tra le passioni umane e le forze della natura suscitato dallo *Sturm und Drang* tedesco, e divenuto

Alla tavola del Settecento

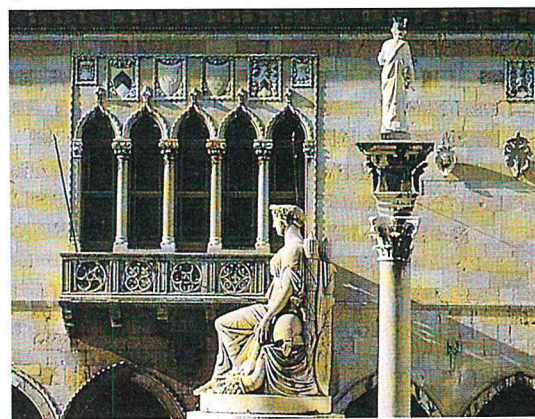
FRIULI DOC DAL 4 AL 6 OTTOBRE

TRA FESTE E CONVEGNI

FRIULI DOC, il grande evento che andrà in scena – in tutto il centro storico udinese – nel fine settimana dal 4 al 6 ottobre, avrà un prologo di rilievo. Giovedì 3 ottobre, infatti, nel salone del Parlamento del Castello di Udine si aprirà la seconda edizione del Convegno Internazionale "Le cucine della memoria", *organizzato dall'Università di Udine in collaborazione con l'ERSA. Il convegno proseguirà venerdì 4 ottobre, a Gorizia, per poi lasciare idealmente il testimone alle manifestazioni del programma di FRIULI DOC dedicate al grande pubblico.*
Nell'anno del Tiepolo il Settecento farà da filo conduttore, nei momenti di approfondimento come l'appuntamento in Castello, ma anche durante la festa nelle piazze della città, in cui si rivivranno riti e tradizioni del diciottesimo secolo.
"Il Friuli e le Cucine della memoria fra il tempo di Tiepolo e l'età teresiana" *– questo il titolo completo del Convegno – sarà dedicato alle tecniche di trasformazione e di conservazione dei prodotti alimentari in quel periodo storico. Ma i promotori dell'iniziativa si propongono di ricordare la cucina del Settecento anche dal punto di vista del costume, e delle influenze che veneziani e austriaci lasciarono in eredità alla tecnologia alimentare friulana. Non a caso, accanto al dipartimento di Scienza degli alimenti dell'Università udinese, il convegno è infatti promosso anche dal dipartimento di Storia e tutela dei beni culturali.*
Dopo l'appuntamento dell'anno scorso – in cui venne approfondito il ruolo innovatore del settore svolto dall'enogastronomia friulana ai tempi del Patriarcato di Aquileia – Udine sta quindi occupando un posto significativo nel panorama accademico legato all'agroalimentare, e a riprova di ciò sono già numerose le adesioni al convegno da parte di docenti e ricercatori giunti da università italiane e straniere.

una delle espressioni originarie dell'universo letterario romantico.

A metà della Galleria si apre il solenne e fastoso **Salone del Parlamento,** dalla rappresentanza della "Patria del Friuli" che proprio qui si riuniva al tempo in cui era governata dal Patriarca di Aquileia (1077-1420). Ma di fatto il Parlamento continuò a riunirsi anche dopo il 1420, durante il dominio della Serenissima.
Lungo le pareti della sala si susseguono le celebrazioni della gloria veneziana dal XVI al XVIII secolo, realizzate da Pomponio Amalteo, Giambattista Grassi e Giambattista Tiepolo. I soggetti alludono a un collegamento ideale tra la Serenissima e l'antichità classica, esaltando a un tempo il senso di magnanima giustizia della Dominante e i valori religiosi e laici della Patria. Gli stemmi che corrono sotto il soffitto, talora anche in doppia fila, registrano i nomi dei tanti luogotenenti veneti che si succedettero in Friuli fino al 1797. Sulla parete nord del salone, temibili lance ricordano le numerose e devastanti scorrerie dei Turchi, specialmente dal 1472 al 1499. A questi tragici eventi, fissati per lungo tempo nella memoria popolare, si è pure ispirata l'opera teatrale *I Turcs tal Friûl* di Pier Paolo Pasolini, uno dei maggiori artisti friulani del Novecento.

Pure da visitare è un'altro dei gioielli del colle, la chiesa di **Santa Maria di Castello,** pieve matrice di tutte le chiese udinesi. La costruzione primitiva risale probabilmente al IV secolo, ma la frammentaria decorazione interna, emersa dagli scavi, la daterebbe all'epoca del re longobardo Liutprando (712 - 744). La chiesa venne ricostruita nel XII secolo nelle forme romaniche attuali, dopo essere stata distrutta probabilmente durante le feroci invasioni degli Ungheri nel IX secolo. Più volte restaurata, presenta la facciata rifatta dopo il terremoto del 1511 su progetto di Gaspare Negro, in sobrie forme rinascimentali come il campanile su cui svetta l'angelo segnavento, uno dei simboli della città.
All'interno dell'edificio, sulla parete di sinistra, un frammento marmoreo conserva la scritta incompleta "...O - LIUTP...", che potrebbe riferirsi al re longobardo artefice, come attesta lo storico Paolo Diacono, della rinascita culturale di quel Regno. Le tre piccole absidi in fondo alle navate conservano le finestrelle in alabastro, che diffondono una luce dorata soffusa nell'atmosfera di profondo raccoglimento che caratterizzava gli edifici di questo periodo.
La decorazione ad affresco delle pareti risale al XIII, XIV e XV secolo. Legati sia al mondo transalpino che ai modelli eccellenti della cripta della basilica di Aquileia sono gli affreschi della *Deposizione dalla Croce* con il gruppo delle tre Marie nel catino dell'abside meridionale (XIII sec.), senza dubbio tra i più interessanti del Medioevo friulano. Nella parte mediana si trova una *Teoria di Apostoli*, forse ispirati ai mosaici della basilica di San Marco, mentre in quella inferiore si legge ancora un breve tratto del vasto velario originale, dove spicca la figura di un *Orante*. Nella parete sinistra della stessa abside l'interessante lacerto di affresco con la *Dormitio Virginis* e il *Battesimo di Cristo*, ancora ben leggibili, riporta alle funzioni originali della pieve, luogo in cui si amministrava il battesimo e dove si seppellivano i morti.

Uscendo dalla chiesa, si trova a destra la **Sala della Confraternita** (XV secolo), unico edificio del colle a non aver subito danni rovinosi durante il terremoto del 1511. Ingentilito all'esterno da graziosi archi gotici e da decorazioni in cotto originali, all'interno al pianterreno porta illustrati alle pareti gli stemmi dei priori e dei camerari.
In fondo al piazzale, la **Casa della Contadinanza** è il rifacimento (1931) dell'originale un tempo situato all'angolo tra le vie Rauscedo e Vittorio Veneto. Fu sede della Contadinanza, il terzo corpo politico del Friuli durante il periodo veneto, che aveva la funzione di tutelare gli interessi dei contadini e di custodire le armi, affidate alle milizie popolari in caso di necessità.

Ai piedi dal colle si apre una delle più incantevoli piazze venete di terraferma, quella che nel tempo è venuta confermando la funzione di arengo e palcoscenico delle memorie friulane. Muterà nome ogni qualvolta un evento importante si affaccerà al balcone della storia e, dopo piazza del *Vino*, in età veneta sarà piazza *Contarena*, con l'Unità d'Italia piazza *Vittorio Emanuele II*, per divenire piazza *Libertà* dopo la fine del secondo conflitto mondiale.
Tra le sue testimonianze più antiche è la **Loggia del Lionello** o Palazzo del Comune (1448), costruita dal noto capomastro Bartolomeo delle Cisterne su progetto dell'orafo veneziano Nicolò di Lionello. In corsi alternati di pietra bianca e rosa, con gli eleganti archi trilobati, la loggia è uno splendido esempio di gotico veneziano. All'angolo destro si affaccia la *Madonna con Bambino*, che tiene in mano un modello del castello di Udine (B. Bon, 1450). All'angolo sinistro, la raffigurazione allegorica della *Patria del Friuli*, realizzata nell'Ottocento. Di fronte si snoda la rinascimentale **Loggia di San Giovanni** (B. da Morcote), luminoso contraltare che ricrea l'ariosa eleganza della maggiore architettura rinascimentale.
Al centro delle arcate nitide e rasserenanti si apre la chiesa di **San Giovanni,** dagli inizi del secolo dedicata ai caduti per la Patria. Dalla loggia si eleva la **Torre dell'Orologio** (Giovanni da Udine, 1527), risistemazione della preceden-

Nelle osterie:
Piatti tipici a cura del Comitato Difesa Osterie
nei ristoranti:
I Menù del Tiepolo
in tutto il Centro Storico:
Visite Guidate su itinerari storici e artistici

Animazione per bambini

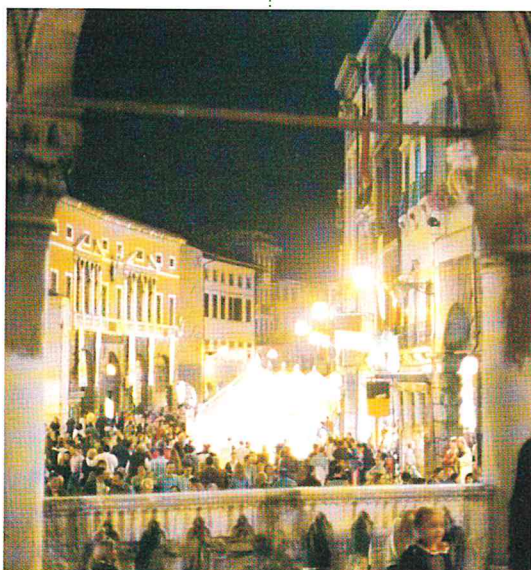
piazza Libertà:
I Comuni Storici del Friuli si presentano.

te torre medievale che controllava l'accesso al castello. L'opera s'impone per la struttura forte e robusta, tutta friulana nella mole come nel bugnato, a ricordare l'antica funzione di avvistamento e difesa.

Sul lato destro si notano la rinascimentale **fontana** (G. da Carrara, 1542) e la colonna con il *Leone di San Marco.* A sinistra, la neoclassica statua della *Pace* del Comolli ricorda il trattato di Campoformido, stipulato tra Napoleone Bonaparte e l'Imperatore d'Austria il 17 ottobre 1797, che pose fine alla storia millenaria della Serenissima. A destra, la colonna con la statua della *Giustizia* (1614) ricorda che la piazza, oltre a essere il sito della berlina, fu luogo deputato per le esecuzioni capitali. Le due grandi statue che si stagliano al bordo del terrapieno rappresentano *Ercole e Caco,* ribattezzate *Florean e Venturin,* e furono portate qui dal palazzo dei Torriani distrutto nel 1717. A sinistra della piazza si apre la via **Mercatovecchio**, che trae nome dalla sua antica funzione di primo mercato di Udine, istituito nel Duecento dal patriarca Bertoldo di Andechs. Il mercato porterà a un rapido sviluppo urbanistico della città e all'esigenza di una nuova sede, realizzata pochi anni dopo in *Mercatonuovo,* l'odierna piazza San Giacomo. L'andamento curvilineo della via segue il tracciato della primitiva cerchia muraria e dell'antico fossato che racchiudevano il colle, fortificandolo alla base. Alcuni tra gli edifici che si susseguono l'uno stretto all'altro ricordano le antice case-torre, costruite dai primi *habitatores* scesi dal colle verso il piano. Lo stile gotico, che caratterizzava quasi per intero le due fronti venne molto alterato già dai rifacimenti seguiti al terremoto del 1511, e infine con le opere di rinnovamento del XIX secolo.

A metà del lato sinistro sorge il maestoso **Monte di Pietà** (XVI-XVII sec.), l'edificio più importante della contrada. Sotto il porticato si apre la cappella di **Santa Maria del Monte,** gioiello barocco con gli spendidi affreschi del comasco Giulio Quaglio, i luminosi stucchi, lo scenografico gruppo marmoreo della *Pietà* dell'olandese Enrico Meiring e alle pareti la preziosa decorazione in *cuoridoro, ossia* cuoio dorato e dipinto. Ai quattro angoli esterni dell'edificio torna il motivo della pietà, espressione di quel senso di carità che, a partire dal Quattocento promosse la nascita di questi istituti allo scopo di arginare la diffusione dell'usura.

Le stradine che si aprono a pettine da via Mercatovecchio – via Rialto, via delle Mercerie, via del Monte, anticamente *"vie dai Cramârs"* (venditori ambulanti), via del Carbone, ecc. – conservano nei toponimi il ricordo delle diverse attività commerciali, artigianali e di servizi che qui si praticavano. Attraverso queste viuzze si rag-

via Mercatovecchio:
Vetrina dell'agroalimentare friulano, Montasio, olio, miele, trote, San Daniele, Gubana, caffè, prodotti biologici, salse balsamiche

piazza San Cristoforo:
Artigianato in Piazza

via Cavour e piazza Lionello:
Turismo e ambiente in Friuli

piazza I° Maggio:
Mangiare in Agriturismo
Rassegna dei prodotti florovivaistici
Spettacolo Pirotecnico.
Serata di domenica 6 ottobre

Palazzo Belgrado:
Mostra "Udine Settecentesca La città del Tiepolo rinnova la sua immagine"

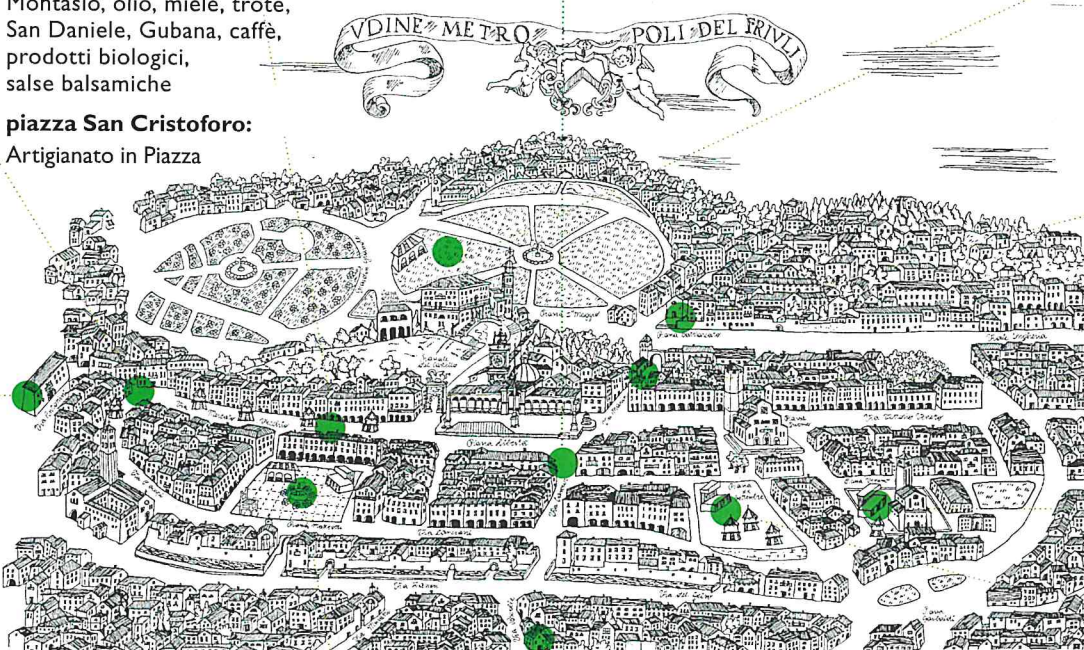
Palazzo Mantica di via Manin
Mostra Lavori Tessili
Ricami & Legami

piazza Venerio:
Carinzia amica

piazza XX settembre:
100% FRIULI
tra Sapori di pane...
di mare e di monti

Palazzo Florio (Università):
Mostra Strumenti musicali
Mostra Orafa
Concerti del Conservatorio

piazze Matteotti e San Cristoforo:
Camminate sul filo tra musica e osterie

Casa del Vino, via Poscolle:
Mostra "Il vino nei francobolli"
Presentazione della Guida Friuli-Venezia Giulia del Gambero Rosso
venerdì 4 ottobre, ore 15

giunge piazza **Giacomo Matteotti,** o di *San Giacomo*, già *Mercatonuovo*, una delle piazze più gioiose di Udine. Datata al 1248, essa resta uno dei luoghi più amati e frequentati della città, con al centro la fontana costruita su disegno di Giovanni da Udine (1543), e al margine l'agile colonna con la statua della Madonna con Bambino (1487). Corrono lungo tre lati della piazza ariose file di portici, eccetto che nel lato di ponente dove, sullo slargo con la vera da pozzo, spicca la luminosa chiesa di **San Giacomo** fatta costruire dalla ricca e potente Confraternita dei Pellicciai nel 1398.
La facciata in pietra d'Istria è una splendida realizzazione di Bernardino da Morcote (inizi sec. XVI). Nelle volute superiori figurano le conchiglie, simbolo di San Giacomo, e in alto il gentile campaniletto a vela completa la raffinata eleganza dell'edificio. Il passante sarà senz'altro incuriosito dal poggiolo con il piccolo altare che si trova sopra il portale maggiore, costruito allo scopo di celebrare la Santa Messa del sabato per quanti lavoravano al mercato o qui venivano a fare gli acquisti. Adiacente alla chiesa, nel Settecento fu eretta la **Cappella delle Anime**, con le statue delle quattro *Virtù cardinali* svettanti in alto sulla balaustra. Il risultato finale è di grande effetto, anche se nell'ampiezza si perde parte della grazia originale. All'interno si conservano opere di notevole valore artistico del XVII e XVIII secolo.
Chiude il lato occidentale della piazza **Palazzo Giacomelli,** nella cui facciata composita sembra riassumersi lo scorrere del tempo sulle cose: leggiadre aperture gotiche inserite fra decorazioni ad affresco quattrocentesche, che a loro volta si alternano ai sofisticati ornamenti rococò. Sulla sinistra un portico conduce fuori dalla seconda cerchia delle mura cittadine, verso la roggia che scorre entro la fossa medievale scavata a protezione delle mura.

Appuntamenti

I testi e gli itinerari di FRIULI DOC sono stati curati da Maria Paola Frattolin

Per le visite guidate rivolgersi a: ITINERARIA - Associazione Guide Turistiche Autorizzate per la Regione Friuli-Venezia Giulia, Tel. 0432/480121.

26-27 Ottobre
Codroipo
SAPORE DI MONTASIO

Il 26-27 ottobre SAPORE DI MONTASIO consentirà un'immersione totale nei segreti di questo formaggio, felicemente accolto fra le trenta "glorie" che in Italia possono fregiarsi della DOP (denominazione di origine protetta), una garanzia per l'area di produzione, la qualità del latte e la tradizione tecnica.
Nelle piazze del centro friulano saranno esposte le migliori produzioni da tutta la regione e dal Veneto orientale.
A Passariano, pochi chilometri dalla grande kermesse, sorge la Villa Manin, forse la più spettacolare tra quelle edificate ai tempi della Serenissima. Una gita a Codroipo, a fine ottobre, sarà quindi un modo intelligente per unire ai piaceri del palato anche quello della scoperta di un luogo incomparabile.

VILLA MANIN DI PASSARIANO

Un turbine del cuore

Al visitatore che giunge da sud e guarda con le stelle negli occhi alla delicata trina della Villa Manin di Passariano, è difficile parlare di storia. Io l'ho provato. Eppure dopo il magico scenario che confonde, entrati negli ambiti irresistibili della Serenissima, è dolce annegare nel racconto degli eventi tempestosi che hanno segnato e travolto la sua storia.

Sorta nel XVI secolo per volontà di Antonio Manin, la villa fu dapprima casa dominicale per poi adeguarsi, quando le campagne divennero più sicure, alla cultura ed ai fasti della vacanza in villa. Ma certo nel Cinquecento nessuno poteva immaginare che alcuni secoli più tardi proprio fra le sue mura si sarebbe concluso quel trattato di Campoformido che siglò la fine della Repubblica di Venezia. Oggi è per ampiezza la seconda tra le ville venete, affascinante per l'eleganza della sua struttura e la bellezza della campagna che le fa da sfondo, dove appare incastonata come gemma luminosa nel verde smeraldino.

All'interno le scuderie e l'armeria, i saloni disposti a fuga e soprattutto la preziosa cappella, si schiudono in quel compendio di sublime bellezza, voluto agli inizi del Settecento – insieme con il parco oggi scomparso – dalla stessa potente famiglia dei Manin. Vi lavorarono Domenico Rossi, Giuseppe Torretti, Abbondio Stazio e Ludovico Dorigny, rinnovandola in un complesso scenografico che non manca di esercitare un'inspiegabile malia ogni volta che la si incontra. Come un amore vero, portato via dal tempo e dalle cose, ma che a rivederlo è ogni volta un turbine del cuore.

Maria Paola Frattolin

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
Via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Consorzio DOC
Aquileia del Friuli
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
CCIAA - Piazza della Borsa
34123 Trieste
Tel. 040/200761

Consorzio DOC
Collio
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio DOC
Isonzo
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/61833

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Andreuzzi, 8
San Daniele del Friuli
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale
Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo
Tel. 0432/905317

Consorzio per la tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la tutela
del Marchio Gubana
c/o Unione Artigiani del
Friuli
Viale Libertà, 50
Cividale del Friuli